



*Herglich Willkommen, Bienvenue, Benvenuti, Welcome, Grüezi
Im Landgasthof Krone*

*Erbaut wurde dieses ehrwürdige Gebäude 1753, im selben
Jahr wurde von der Regierung zu Freiburg das Tavernenrecht zur Krone Möhlin erteilt.*

*Seit 1979 verwöhnt die Familie Lüdi jetzt in zweiter Generation Ihren Gaumen mit kulinarischen Schlemmereien.
Unser unermüdlicher Drang nach Qualität und Innovationen belebt seit über 47 Jahren den Landgasthof Krone.*

*Der Fokus liegt auf frischen, hochwertigen und regionalen Produkten. Ganz nach dem Motto;
«Von der Region für die Region».*

*Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit bei uns und
«En Quete»
Ihr Krone Team*





Heimatkarte

3 - G A N G - M E N Ü 70.-

Vorspeise

CREMIGE

AARGAUER RÜEBLISUPPE

mit Ur-Rüeblichaum und knusprigen Rüblichips

MÖHLINER KALBSMILKEN

In Butter sautiert mit Kräuterseitlingen, Quitten und Preiselbeeren serviert auf Roggen-Sauerteigbrot

Hauptgericht

FRICKTALER OSSOBUCCO MIT GREMOLATA

Fricktaler Kalbshaxe mit knusprigen Zwiebelringen
serviert auf cremiger Polenta und gebratenem Rosenkohl

FRUTIGER EGLIFILET "ZUGER-ART"

an Anis-Dillsauce, serviert mit gebratenem
Rosenkohl und Karotten-Kartoffelpüree

GESCHMORTER SAFRAN - FENCHEL

im Ofen geschmort, serviert auf cremigem
Risotto an delikater Safransauce

Dessert

LA SANGLEE DES COUARDIS

Rotschmierkäse aus dem Jura
mit Quittensenf

THUNER KAFFEE - PARFAIT

serviert mit Amore di Licore

Alle Preise inklusive 8,1% MwSt.



Heimatkarte

VORSPEISEN SAISONAL

CREMIGE AARGAUER RÜEBLISUPPE

mit Ur-Rüebli Schaum und knusprigen
Rüeblichips
13.00 CHF



SCHWEIZER GERÄUCHTES FORELLENFILET

lauwarm serviert auf Pappardelle an leichter
Anis-Dillsauce
19.50 CHF

MÖHLINER KALBSMILKEN

In Butter sautiert mit Kräuterseitlingen,
Quitten und Preiselbeeren serviert auf
Roggen-Sauerteigbrot
16.50 CHF

NÜSSLISALAT

Nature CHF 12.00
mit Ei CHF + 2.00
mit Pilzen CHF + 3.50
mit Speck & Croutons CHF + 3.50
mit Kalbsmilken CHF + 5.50

VORSPEISEN KLASSIKER

GARTENSALAT

verschiedene Blattsalate, diverse Gemüse
und Garnituren
CHF 12.00



GIOVANNI BROT

getoastetes Zwirbelbrot mit hausgemachter
Knoblauchbutter und Tomatenwürfeln
CHF 9.00



TAGESSUPPE

saisonale hausgemachte Suppe
CHF 10.00

TARTAR VOM RIND

verfeinert mit Cognac, Whiskey oder Calvados
serviert mit Toast & Butter
CHF 22.00
CHF 36.00

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Heimatkarte

HAUPTGÄNGE SAISONAL

MÖHLINER SIEDFLEISCH

mit frischem Meerrettich, serviert auf Rüebl-
Kartoffelpüree mit Preiselbeeren
begleitet von Markbein und kleiner
Consommé double

42.00 CHF



KAISTER STROHSÄULI PFEFFER-KOTELETT

Schweinskotlett im Pfeffer gewendet
serviert mit Kartoffel-Knusper-Chips und
Bohnen im Speckmantel

46.00 CHF



FRICKTALER OSSOBUCCO MIT GREMOLATA

Fricktaler Kalbshaxe mit knusprigen
Zwiebelringen serviert auf cremiger Polenta
und gebratenem Rosenkohl

43.00 CHF

MÖHLINER RINDSBÄGGLI

geschmortes Rindsbäggli an Marsalasauce
serviert mit Rüeblstäbli auf cremigem
Risotto

CHF 44.00



GESCHMORTER SAFRAN-FENCHEL

im Ofen geschmort, serviert auf cremigem
Risotto an delikater Safransauce

CHF 33.00





Hauptgänge Klassiker

GESCHNETZELTES "HEIMISWILER ART"

*Rinds & Kalbsgeschnetzeltes an
köstlicher Champignonsauce
mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)*
CHF 43.00

"CHALBSLEBERLI" MADEIRA / BUTTER ODER SUUR

*frische Kalbsleberstreifen
mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)*
CHF 39.00

SCHWEINS CORDON BLEU

*mit Bauernschinken,
Walliser Raclette-Käse,
serviert mit Pommes Frites*
CHF 37.00
mit Kalbfleisch CHF 44.00

KAISTER STROHSÄULI STEAK

*an Cognacsauce, mit gebratenem
Kräuterseitling serviert mit
Gemüse und Pappardelle*
180g / CHF 44.00
250g / CHF 48.00

MÖHLINER RINDSHUFTSTEAK

*mit drei
hausgemachten Gewürzsalzen,
serviert mit Gemüse und
Pommes frites*
180g / CHF 48.00
250g / CHF 52.00



Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Fisch

GOTTHARD ZANDER PISTAZIEN-HASELNUSSKRUSTE

*serviert auf cremiger Polenta mit
Rüeblistäbli und knusprigen
Rüebli-Chips*
CHF 44.00



FRUTIGER EGLIFILET "ZUGER-ART"

*an Anis-Dillsauce, serviert mit
gebratenem Rosenkohl und
Rüebli-Kartoffelpüree*
CHF 44.00



Vegetarisch

BÜNDNER PIZOKELS

"Pizokel die Spätzle der Bündner"
*an Mascarponecremesauce
mit gebratenem Rosenkohl und
knusprigen Zwiebelringen*
CHF 33.00



RAGOUT VOM WINTERGEMÜSE

*in der Pfanne geröstetes Wintergemüse
mit Lorbeer und Rosmarin serviert
mit Kartoffel-Knusper-Chips*
CHF 33.00





Chrono Shop

Genuss für Zuhause!

MÖHLINER "GRAPPA"

*Traubentrester aus der
Triumph vom Elsass Traube.
Gebrannt von Brennhüsli Abt, Hellikon
200ML. / CHF 15.00
200ML. / CHF 17.00 (Barrique)*

OH... GEWÜRZSALZE

*hausgemachte, saisonale Gewürzsalze
mit Schweizer Alpensalz
"Fleur des Alpes"
20Gr. / CHF 5.00*

SAISONALE LIKÖRE

*saisonale Liköre
vom Krone-Garten
200ML. / CHF 15.00*

KONFITÜRE VOM GARTE

*saisonale Fruchtkonfitüre vom
Krone-Garten
200Gr. / CHF 6.00*

CHRONO WY

*Triumph vom Elsass & Fricktaler
Pinot Noir
500ML. / CHF 18.50*

KRÄUTER ODER KNOBLAUCH BUTTER

*hausgemacht und perfekt zu
Ihren Grilladen
150Gr. / CHF 6.00*

HOUSIS SALATSAUCE

*nach Hans Lüdis köstlichem
Salatsaucenrezept
500 ML. / CHF 8.00*

GROSIS BRÄZELI

*nach altbewährtem und allseits beliebtem
Rezept des Grosi Lüdi
100Gr. / CHF 4.00*

GESCHENKBOX

*Geschenkbox
CHF 65.00*

*Geschenkbox & Geschenkgutschein CHF 50.-
CHF 100.-*



Alle Preise inklusive 2.6% MwSt.



Unsere Regionalen Lieferanten

Weinbau G. Wunderlin, Zeiningen

Metzgerei Ulrich Fleisch & Feines GmbH, Möhlin

Weiersmüller Premium- Zander- Fische, Schöneegg Mumpf

Käsehandel Jäger AG, Turtmann

Käserei Jumi, Boll

Dyhrberg AG, Klus/Balsthal

Geflügelhof Gisi, Mellingen

Produkte Herkunft

Index

- Schweiz: Fisch (Egli, Lachs, Zander)
- Schweiz: Fleisch (Kalb, Rind, Schwein, Geflügel)
- Schweiz: Brot
- Vietnam: Crevetten
- Scampi: Süd-Afrika



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Gästeinformation über Allergene Stoffe

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Landgasthof Krone Möhlin



www.krone-moehlin.ch