



Krone  
Gonten

# MENU

## *Warteschläge*

SÖND WÖLLKOMM  
I DE KRONE

FAMILIE JASMIN & PATRICK KOCH  
MIT PHILIPP, KATRIN UND TEAM



## «esse ond gnüsse»

Wir freuen uns, Sie mit Ihrer Gesellschaft  
bei uns zu begrüßen.  
Lassen Sie sich für Ihr Wunschmenu von unseren  
Menüvorschlägen inspirieren.  
Wir beraten Sie gerne rund um Ihren Anlass.

Unser Saal bietet Platz für bis zu 90 Personen.  
Für Hochzeiten ist die maximale Anzahl 72 Personen.  
Im Restaurant finden 45 Personen Platz, auf der Terrasse 44.  
Im Saal sind keine Hunde erlaubt.

Damit wir uns optimal auf Ihren Anlass vorbereiten können,  
bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl  
**(einheitliches Menu, mit Ausnahme von Vegis)** mindestens 7  
Tage vor Anlass bekannt zu geben und uns bis am **Sonntag**  
vor Ihrem Anlass die Personenanzahl mitzuteilen.  
Diese Auswahl ist keine a la carte Karte!

Für Menubesprechungen bitten wir Sie  
einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Herzlichen Dank & SÖND WÖLLKOMM BI ÖS  
Jasmin & Pädä



## « Huusgmachte A P E R O »

Hausgemachtes Brot & Zopf ½ Meter gefüllt

Salami, Fleischkäse, Schinken pro ½ Meter 26.00

+ Speck, Mostbröckli, Rohschinken pro ½ Meter 29.00

+ Thon, Eier pro ½ Meter pro 32.00

Schinkengipfeli

Käse-Zwiebelfladen                      Preis je nach Aufwand/Stk. Zahl

Fruchtwähe

Wurstweggen

### Soft Ice-Maschiene

Grundpauschale Krone 200.00

Pro Glace 1.50

Grundpauschale Auswärts 250.00

Pro Glace 1.50

Cornet und Glacepulver sind im Preis inbegriffen

2 Aromen zur Auswahl:

(Vanille, Erdbeere, Joghurt, Mocca, Pistazie)

## « S O P P E »

Bouillon mit: Hausgemachten Flädli Backerbsen Gemüwestreifen	8.00
Gerstensuppe	9.00
Appenzeller Biersuppe Mit Mostbröckli Einlage	9.00 10.00
Gemüsecremesuppe	8.50
Curry-cremesuppe mit Poulet-Spiess	11.50

## « S A L O T »

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Lachsstreifen	12.00
Blattsalat mit Appenzeller Pantli	11.50
Blattsalat mit gedünsteten Pilzen	11.00
Eisbergsalat mit Knoblauchdressing, Speck, Ei	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck (Saisonal)	11.50

## « H O P T G A N G »

### S C H W E I N

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce	26.50
Panierte Schweinsschnitzel	25.50
„Kronenbraten“ Schweinscarrébraten gefüllt mit Mostbröckli und Käse	29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter (ohne Fleisch Nachservice)	29.50
Kronensteak Mostbröckli und Appenzellerkäse überbacken (ohne Fleisch Nachservice)	32.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce	26.50
Krone Cordon-bleu Mostbröckli, Speck und Appenzellerkäse (ohne Fleisch Nachservice)	33.50
Schweinshalsbraten	26.50
Schweinscarrébraten mit Rotweinsauce	27.50
Schweinsfilets mit Cognacrahmsauce	37.50
Weisses Voressen	24.50

## K A L B

Kalbsschulterbraten	34.50
Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce	42.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Champignonrahmsauce	36.50
Kalbssteak mit Pfefferrahmsauce (ohne Fleisch Nachservice)	45.00

## R I N D

Rinds Stroganoff	39.50
Gespickter Rindsbraten	32.50
Roastbeef mit Sauce Hollandaise	39.50
Rindsfilets am Stück mit Sauce Hollandaise	48.50
Entrecôte mit Kräuterbutter (ohne Fleisch Nachservice)	39.50

## P O U L E T

Stroganoff	24.50
Gefülltes Pouletbrüstli mit Frischkäse	28.50
Pouletbrüstli mit Champignonrahmsauce oder Kräuterbutter	26.50

## T R U T E N (Fam. Koch, Schletter, Gonten)

Geschnetzeltes an Baumnuss-Lauchsauce 28.50

Geschnetzeltes «Riz Casimir» 28.50  
Currysauce und Früchte

## V E G E T A R I S C H

Gemüseschnitzel mit Gemüse garnitur 23.50

Chäsmageronen/spätzli mit Röstzwiebeln 21.50

Brewbee «Ghackets» a la Bolognaise mit Spaghetti 24.50

Steinpilzravioli an sämiger Parmesan-Sauce 25.50

Wählen Sie Ihre Beilagen aus:

**Polenta, Rosmarin-Kartoffeln,  
Appenzeller Risotto (Mostbröckli und Appenzeller Käse)  
Pommes Frites, Kartoffelstock, Kartoffelgratin,  
Spätzli (Saisonal Bärlauchspätzli),  
Butternudeln, Rösti Krokette, (Butterrösti bis 30 Pers.)**

Im Preis inbegriffen:

Gemüse garnitur

Nachservice: Fleisch, Gemüse & 1 weitere Beilage

Wir verwenden Schweizer Fleisch!

## « K L A S S I K E R »

Appenzeller Siedwurst Chäsmageronen und Apfelmus	24.50
Schüblig mit Kartoffelsalat	19.50
Siedwurst mit Kartoffelsalat	19.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	21.50
Hackbraten an einer Rotweinsauce	25.50
Fondue Chinoise     pro Person	39.50
Chäsfondue einfach    pro Person	18.50
Chäsfondue deluxe mit Kartoffeln & Essiggemüse	22.50



## « C H A A L T »

Vesperplättli	
Pro Person	21.00
Pro 4 Personen	32.00
Verschiedenes Fleisch und Käse serviert mit Brot	

## « Z ` M O G E »

Frühstück einfach	18.50/Person
Brot, Butter, Konfi, Käse	
Aufschnitt, Kaffee und Milch	

Kleiner Brunch	26.00/Person
Brot, Butter, Konfi, Honig	
Aufschnitt, Käse	
Birchermüesli, Joghurt	
Rührei & Speck	
Kaffee, Milch, Orangensaft, Mineral	

Grosser Brunch	38.00/Person
Brot, Zopf, Gipfeli	
Butter, Konfi, Honig	
Müesli, Birchermüesli, Joghurt	
Aufschnitt, Käse	
Rührei, Speck, Rösti, kleine Siedwürste	
Gefüllte Eier	
Lachs	
Gebäck	
Kaffee, Milch, Fruchtsäfte, Mineral	

## « S Ü E S S E S »

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	10.00
Lebkuchenparfait „Kronen Art“ mit Glace nach Wahl	11.00
Caramelköppli	9.00
Schoggimousse Hausgemacht	9.50
Schwarzwälder Torte	7.50
Kirschtorte	7.50
Panna Cotta mit Früchtesauce	8.50
Gebrannte Creme	8.50
Apfelsüssmost Creme mit Krokant	8.50
Schoggiküechli mit flüssigem Kern Vanilleglace und Rahm	12.50
Dessertteller & Service / pro Person	2.50

Fragen Sie nach Saisonalen Dessertvorschlägen!



# GADA

## Natur & Floristik



**Krone**  
Gonten

Tischdeko, Gesteck oder ein Blumenstrauss?

Sonja Fuchs & Ihr Team zaubern eine Dekoration  
perfekt auf deinen Anlass abgestimmt

Sonja Fuchs  
Gehrenberg 8  
9050 Schlatt Haslen AI  
+41 77 455 09 64  
[sh.fuchs@bluewin.ch](mailto:sh.fuchs@bluewin.ch)

