













Sommersalate

Hauptgang

Käse-Wurstsalat mit Blattsalaten an Hausdressing  	15.50
Caesar Salad Krone	18.50
mit Pouletbruststreifen, Speck, Grana Padano und Croûtons 	

Fitness-Teller

mit Schweins Cordon bleu, auch  erhältlich	25.00						
mit Kalbs Cordon bleu, auch  erhältlich	32.00						
mit Schweinssteak und Kräuterbutter 	25.00						
mit Rindsfilet vom Grill und Kräuterbutter 	<table> <tr> <td>Ladys Cut</td> <td>Gents Cut</td> <td>Kings Cut</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">35.00</td> <td style="text-align: right;">46.00</td> <td style="text-align: right;">58.00</td> </tr> </table>	Ladys Cut	Gents Cut	Kings Cut	35.00	46.00	58.00
Ladys Cut	Gents Cut	Kings Cut					
35.00	46.00	58.00					
mit Dorschfilet Knusperli im Bierteig mit Tartarsauce 	24.50						
mit Gemüse-Quinoa Tätschli, gefüllt mit Mozzarella, mit Tartarsauce  	18.50						

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:

Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing , Currydressing, Thousand Island Dressing



= glutenfrei,



= vegan,







= laktosefrei



Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Vorspeisen und Salate

Vorspeise Hauptspeise

Rindstatar   **19.50 29.50**
klassisch mariniert mit Sântis Single Malt Whiskey **zusätzlich Pommes + 2.50**
serviert mit Andrews Pfirsich-Chili Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter

Blattsalat   **8.50**
knackige Blattsalate, Sprossen und geröstete Nüsse & Kerne, Dressing nach Wahl

Gemischter Salat   **9.50 15.00**
Gemüse- und Blattsalate mit Sprossen und Dressing nach Wahl

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:  
Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing  , Currydressing und Thousand Island Dressing

„Klein aber fein“

Ziegenkäse Crème brûlée  **7.80**
serviert mit Feigenchutney und Bündner Rohschinken

Knusprige Gemüse Empanadas (Gemüseteigtaschen)  **7.80**
auf pikantem Krautsalat mit Sesamvinaigrette

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe   **11.50**
serviert mit Zitronengras-Kokosglace

Wygärtler Weissweinschaumsuppe  **12.00**
mit hausgeräuchertem Lachs und Mandeln

Vegetarisch

Gemüse-Quinoa Tätschli   **19.50**
gefüllt mit Mozzarella auf Zitronenrisotto und sautiertem Gemüse

Sommergemüse Ravioli  **19.50**
im Safranteig auf Ratatouille mit Pesto



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Fischgerichte

Fish n Chips  **29.00**

Dorschfilet gebacken im Bierteig serviert mit Country fries, Mushy Peas und Tartarsauce

Kross gebratenes Zanderfilet  **29.00**

auf einem eingelegten Fenchelsalat mit Zitronenrisotto

Fleischgerichte

Original BBQ Pulled Pork Burger **19.50**

aus unserem Smoker mit Coleslaw, Salat und mehr, serviert mit Country fries

Manfreds Mistkratzerli (Andrews Lehrmeister) **28.00**

knusprig und saftig mit Beilage nach Wahl

	vom Schwein	vom Kalb
Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich)	29.50	36.00
gefüllt mit Bergkäse und Mostbröckli serviert mit Marktgemüse und Pommes frites		

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ (140g) **37.00**

rassig zubereitet, serviert mit hausgemachter Tagliatelle

	Ladies Cut	Gents Cut	Kings Cut
Rindsfiletmedaillon vom Grill 	120gr 37.00	180gr 48.00	250gr 60.00

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse

Beilage nach Wahl: Risotto, Tagliatelle, Reis, Pommes frites oder Country fries.

Irishes Tomahawk Steak  **55.50 p.P.**

ca. 1kg, für zwei Personen, serviert in zwei Gängen, je nach Verfügbarkeit

1. Gang mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites
2. Gang mit Ratatouille, Rosmarinjus und Risotto

Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen!

Ein bisschen  für dihei:

Unsere Salat Dressings zum Mitnehmen in 5dl Glasflaschen **11.00**

Unsere Kaffee Guetzli zum Mitnehmen im 100g Säckli **9.50**



= glutenfrei,



= vegan,





= laktosefrei





Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Dessert und Co

„Klein aber fein“

Passionsfruchtmousse mit Ananas-Passionsfrucht Sorbet 	6.90
Panna Cotta mit Erdbeeren und Erdbeer-Rhabarber Sorbet 	6.90
Schokoladenküchlein (auch laktosefrei erhältlich) lauwarm serviert mit Vanilleglace	6.90
Mini Eiskaffee mit Grappa Glace im Knusperkörbli	6.90

Unsere Coupes

Eiskaffee Krone  Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm	10.50
Coupe Dänemark  Vanille- und Schoggi- glace, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln	8.00 10.50
Banana Split  Banane, Schoggi-, Vanille- und Erdbeerglace, Rahm, Krokant und Schoggisauce	8.00 10.50
Coupe Schnapsnase  Absinth-, Grappa- und Appenzellerglace, Thurgados, Rahm und Krokant	10.00 12.50

Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka
Appenzeller Alpbitter, Absinth, Grappa,

Glace und Sorbet, pro Kugel	3.00
Rahm Zuschlag	1.50
Schnaps Zuschlag	5.00

Sorbet Sorten

Zitrone, Apfel, Zwetschge,
Passionsfrucht-Ananas, Erdbeer-Rhabarber



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.