



Menüvorschläge Berggasthaus



Viel Holz, viel Gemütlichkeit und der Duft von frisch gekochten Köstlichkeiten aus der Region – so fühlen sich genussvolle Stunden im Berggasthaus an.








Frühstück, Aperitif und Vorspeisen






Frühstück

Kleines Frühstück von Montag bis Freitag mit 1 Heissgetränk, 1 Gipfeli, 2 Portionen Butter, 1 Konfitüre, Brot, 1 Joghurt, Birchermüesli		17.—
Aufpreis für Käse und Fleisch		+ 9.—
<hr/>		
Frühstück à discrétion mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten; ab 20 Personen mit dem legendären Schoggibrunnen		35.—




Aperitif

Knabberei mit Chips, Nüssli und Salzstängeli		3.—
Schinkengipfeli und Chääs-Chüechli (2 Stk. p.P.)		6.—
Assortiertes Apérogebäck mit Fleisch und vegetarischen Häppchen (3 Stk. p.P.)		8.50
Appenzeller Chääs-Zwiebelflade, aufgeschnitten	 	9.—

Suppen

Saisonale Suppe		7.50
Gontner Brotsuppe	 	7.50
Haferflockensuppe mit Appenzeller Käse	 	7.50
«Kronberg Gerstensuppe» mit Speck		8.—


Salate

Kleiner bunter Blattsalat		7.—
Kleiner gemischter Salat		8.50
«Kronberg Salat» – kleiner bunter Blattsalat mit Appenzeller Mostbröckli, Buureschöblig und Appenzeller Käse		16.—



Hauptgänge mit Beilagen nach Wahl

Rind und Kalb



Rinds-Fleischvogel mit Appenzeller Biersauce		28.—
Rinds-Schulterbraten mit Schmorsauce		33.—
Rindsvoressen mit Paprika und Zwiebeln		28.—
Kalbsskotelett 280 g mit Alpenkräuterbutter		39.—
Hackbraten mit Rotweinsauce		26.—

Wähle dazu
1 Beilage und
1 Gemüse

Schwein und Geflügel

Gebratene Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce		29.—
Schweinebraten im Speckmantel mit Portweinsauce		30.—
Schweinehalsbraten aus dem Ofen mit Calvados Reduktion		29.—
Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»		32.—
Poulethackbraten mit Gemüsewürfeln und Rotweinsauce		26.—

Beilagen

Pommes frites		inklusive
Trockenreis mit Butter		inklusive
Teigwaren		inklusive
Kartoffelstock  passt zu allen Schmorgerichten		inklusive
Reis mit Gemüsewürfeln und Linsen		+ 2.—
Kartoffelgratin		+ 4.—
Hausgemachte Spätzli		+ 4.—
Chääshörnli mit Apfelmus zuckerfrei		+ 8.—

Gemüse

Buntes Mischgemüse nach Saison		inklusive
Buntes Ofengemüse mit Honig und Rosmarin		+ 3.—
Glasierte Karotten		+ 3.—
Zweierlei Karottengemüse mit Olivenöl und Basilikum		+ 3.—
Bohnen mit gehackten Zwiebeln und Bohnenkraut		+ 3.—
Geröstetes Wurzelgemüse		+ 3.—



Hauptgänge komplett

Spezialitäten

«Kronberg Plättli» mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl, Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Butter		24.—
«Kronberg Schweinsrollbraten» mit Bergkräutersauce, Kartoffelstock und buntem Gemüse		26.—
Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		26.50
«Kronberg Hauswurst» rassig, Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		28.50
Schüblig mit Kartoffelsalat und Senf		24.—
Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und Senf		24.—
Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		25.—
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei		20.—

Das Besondere

«Chäas-Fondue» mit kleinem buntem Blattsalat (Oktober - April)		32.50
Spaghetti-Plausch (Buffet im Bistro ab 20 Personen) mit Rindfleisch-Bolognese, Tomatensauce, Speckrahmsauce und Reibkäse		32.50
• mit einem kleinen bunten Blattsalat und Hausbrot		+7.—
• mit einer Tagessuppe		+6.—

Vegetarische Hauptgänge

Appenzeller Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		19.50
Chäas-Risotto mit frischen Kräutern und Gemüsewürfel		21.50
Gemüsebratlinge mit Sellerie, Karotten, Lauch, Mais, Paprika, Broccoli und Erbsen, dazu buntes Gemüse und Bergkräutersauce		21.50



Desserts

Hausdessert «Häselbei-Zonne» Heisse Heidelbeeren mit Vanilleglacé		8.50
<hr/>		
«Coupe Kronberg» mit Fruchtsalat, Vanilleglacé und Rahm		10.50
<hr/>		
Kleiner Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm		8.50
<hr/>		
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm		9.50
<hr/>		
Garnierte Käseplatte garniert mit Essiggemüse, Brot und Butter		11.—

Das gewisse Etwas – auf Wunsch

Menükarte	0.—
<hr/>	
Nachservice Beilage	0.—
<hr/>	
Nachservice Fleisch	+ 3.50
<hr/>	
Nachservice Gemüse	+ 2.50
<hr/>	
Weiss gedeckt	+ 3.50



Weine

Prosecco

7.5 dl

Jeio Extra Dry Prosecco

46.—

🇮🇹 Italien 🍷 Glera 🏰 Bisol, Veneto 🍷 spritzig

Weissweine

5 dl

7.5 dl

Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck, Schweiz

21.50

Féchy, Schweiz

21.50

Château Thieuley blanc Bordeaux AC

39.50

🇫🇷 Frankreich 🍷 Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

🏰 Familie Courselle 🍷 feine Würze, tiefe Fruchtigkeit

«naked white» Bio Naturwein

42.—

🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger,

Muscat Ottonel, Grüner Veltiner 🏰 Weingut Heinrich 🍷 spritzig, fruchtig

Weissburgunder Terlaner DOC

42.50

🇮🇹 Italien 🍷 Weissburgunder 🏰 Kellerei Muri-Gries 🍷 weich, voll, harmonisch

Riesling SL Mosel

45.—

🇩🇪 Deutschland 🍷 Riesling 🏰 Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag

🍷 leicht, frisch-fruchtig

Riesling-Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC

62.—

🇨🇭 Schweiz 🍷 Riesling-Sylvaner 🏰 Roman Rutishauser 🍷 leicht, weich, seidig



Weine

Rotweine

	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck, Schweiz	21.50	
«naked red» Bio Naturwein		42.—
🇦🇹 Österreich 🍷 Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent 🏠 Weingut Heinrich 🍷 samtig, frisch und lebhaft		
Fläscher Pinot Noir		49.—
🇨🇭 Schweiz 🍷 Pinot Noir 🏠 Daniel Marugg, Fläsch 🍷 Beerenbouquet, saftig		
La Massa Toscana		50.—
🇮🇹 Italien 🍷 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet 🏠 La Massa, Toscana 🍷 Blaubeere, feine Tannine		
Les Grandes Cavelles		51.—
🇫🇷 Frankreich 🍷 Pinot Noir 🏠 Bourgogne rouge AC 🍷 dicht, elegant, pure Frucht		
Château Moncets Lalande de Pomerol AC		59.—
🇫🇷 Frankreich 🍷 Merlot, Cabernet Franc 🏠 Chateau Moncets 🍷 Vanille und Zimtnoten		
Cortes de Cima Tinto Vinho Regional Alentejano		54.—
🇵🇹 Portugal 🍷 Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon 🏠 Cortes de Cima 🍷 dicht, elegant, pure Frucht		
Roda Uno Rioja Reserva DOC		129.—
🇪🇸 Spanien 🍷 Tempranillo, Graciano 🏠 Bodegas Roda 🍷 elegant, tieffarben		

Naturwein
anders als gewohnt,
naturbelassen,
keinerlei Zusätze,
bio + Demeter

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz

«Me wöschid eu recht en Guete»

Wir wünschen
einen guten Appetit.