Menüvorschläge Talrestaurant



Oben Ruhe,
unten Action



Vom Snack bis Dessert kriegt ihr alles in Form von gemütlichen Tischrunden – so wird gemeinsames Geniessen auch zum Erlebnis.

Apéro



Knabber-Runde mit Paprika Chips
und Popcorn mit Alpensalz — 5.—

Apéro riche-Runde mit Schinkengipfeli
Blätterteiggebäck und Gemüsestreifen
mit zwei Dipsaucen — 8.50

Zwischendurch



Muntermacher-Runde mit Nüssen
gedörrten Apfelschnitzen, Kokosschnitzen, Datteln — 9.50

Gipfel-Runde mit Buttergipfel
Vollkorngipfel und Fruchtbrötchen — 10.50

Joghurt-Runde mit Nature-Joghurt
verschiedenen Toppings wie Haferflocken
und Amaranth, Buttergipfel — 12.50

Energie-Runde mit frischen Früchten
Nüssen, m&m's und Gummibärli — 9.50

Vorspeise



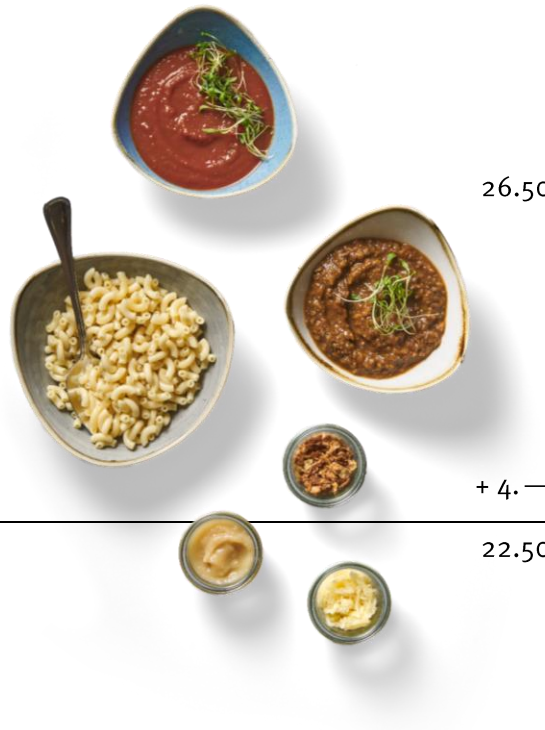
Salat-Runde mit Blattsalaten
zwei Salatsaucen und Hausbrot — 7.50

Bunte Salat-Runde
mit Kresse, Gemüsestreifen
zwei Salatsaucen und Hausbrot — 8.50

Gerstensuppen-Runde
mit Speckwürfeln und Hausbrot — 8.50

Linsensuppen-Runde rein pflanzlich
cremig mit Kokosmilch und Hausbrot — 8.50

Hauptgang



Hörnli-Runde mit Reibkäse — 26.50
Wähle dazu drei Varianten:
☐ Rindfleisch-Gehacktes mit Apfelmus
☐ Vegi-Gehacktes mit Apfelmus
☐ Schinken-Rahmsauce
☐ Mediterranes Pesto
☐ Chääshörnli mit Apfelmus
☐ Tomatensugo
Lust auf mehr als drei? Gerne – jede weitere Variante + 4.—

Hot Dog-Runde mit Pommes frites — 22.50
Brötchen, Ketchup, Mayo und Senf
Wähle eine oder beide Hot Dog Varianten:
☐ Wienerli
☐ Ofengemüse-Füllung

Plättli-Runde — 26.50
mit Brie, Lyoner, Hausbrot, Butter und Essiggemüse
Wähle dazu zwei weitere Zutaten:
☐ Appenzeller Käse
☐ Gaiser Bergkäse
☐ Emmentaler mild
☐ Tilsiter mild
☐ Salami
☐ Fleischkäse
☐ Vorderschinken
Lust auf mehr als zwei? Gerne – jede weitere Zutat: + 3.50



Kronberg-Runde — 28.50
mit Kartoffelsalat, Hausbrot und Senf
Wähle dazu zwei Hauptzutaten:
☐ Siedwurst
☐ Fleischkäse
☐ Wienerli
☐ gebackene Quinoa-Randen-Kugeln mit Quarkdip
Lust auf mehr als zwei? Gerne: + 6.—

Fondue-Runde (Oktober – April) — 29.50
Würzige Käsemischung mit Hausbrot
☐ Mostbröckli + 3.—
☐ Röstzwiebeln + 2.—

Winterhighlight

Fondue-Runde

Von Oktober bis April: unsere Appenzeller Käsemischung, cremig geschmolzen und mit Hausbrot serviert – gemütlich am Tisch geteilt, perfekt nach einem Wintertag am Kronberg.

Dazu passt: Mostbröckli + 3.— | Röstzwiebeln + 2.—

29.50 pro Person

Dessert



Schlorzifladen-Runde 8.50
Traditionelle Süssspeise aus Birnenkompott,
Rahm und Ei, dazu Schlagrahm

Apfelstrudel-Runde 8.50
mit Vanillesauce und Schlagrahm

Pannacotta-Runde serviert im Glas 5.—
Wähle bis zu drei Sorten aus:
☐ Beeren ☐ Nutella ☐ Vanille ☐ Espresso
☐ Mango ☐ Passionsfrucht ☐ Tonka Bohne-Zimt

Glacé-Runde nach Wahl
Eis am Stiel zur Selbstbedienung aus unserer Glacé Truhe

Unsere Empfehlung

Seminarpauschale

Ganzer Tag 90.—
Seminarraum mit Technik, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee
Wähle 2 Zwischendurch-Runden sowie
1 Vorspeisen Runde und 1 Hauptgang Runde für Mittagessen

Halber Tag 75.—
Seminarraum mit Technik, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee
Wähle 1 Zwischendurch-Runde sowie
1 Vorspeisen-Runde und 1 Hauptgang-Runde für Mittag- oder Abendessen

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Appenzeller Mineral still und laut aus der Quelle in Gontenbad		5 dl 1 l	5.— 9.—
Kronberg-Wasser vom Hahn		1 l	6.—
Apfelsaft		1 l	11.—
Orangensaft		1 l	11.—
Süssgetränke im PET		5 dl	5.—

Appenzeller Bier

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 4.8% vol.		5 dl	7.—
Appenzeller Quöllfrisch hell 4.8% vol.		5 dl	7.—
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei 0.0% vol.		5 dl	7.—
Appenzeller Spezli «Säntis Kristall» 5.2% vol.		3.3 dl	5.—
Appenzeller Zitronen-Panaché alkoholfrei 0.0% vol.		3.3 dl	5.—
Appenzeller India Pale Ale alkoholfrei 0.0% vol.		3.3 dl	5.—
Bschorle alkoholfrei 0.0% vol.		3.3 dl	5.—

Saft

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5 dl	7.—

Weine

Prosecco

	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco Italien · Glera · Bisol, Veneto · spritzig	46.–
Drei Freunde Rosé Sparkling alkoholfrei 0% vol. Deutschland · Pinot Noir · Drei Freunde · fruchtig	46.–

Weissweine

	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck Schweiz	21.50	
Tobias Federweiss Schweiz, St. Galler Rheintal · Pinot Noir · Tobias Schmid hell-Bernsteinige Farbe, fruchtig		39.–
«naked white» Bio Naturwein Österreich · Chardonnay, Weissburgunder, Weischriesling, Neuburger Muscat Ottonel, Grüner Veltiner · Weingut Heinrich · spritzig, fruchtig		42.50
Riesling SL Mosel Deutschland · Riesling · Weingut Schloss Lieser · leicht, frisch-fruchtig		45.–
Chardonnay Leithaberg Österreich · Chardonnay · Rudi Wagentristl · leicht, fruchtig, mineralisch		52.–

Weine

Rotweine	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck Schweiz	21.50	
Corvezzo Italien · Cabernet Sauvignon · Corvezzo · würzig, tiefe Beeren		39.–
Fläscher Pinot Noir Schweiz · Pinot Noir · Daniel Marugg · Beerenbouquet, saftig		49.–
La Massa Toscana Italien · Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet La Massa, Toscana · Blaubeere, feine Tannine		50.–
Les Grandes Carelles Frankreich · Pinot Noir · Bourgogne rouge AC dicht, elegant, pure Frucht		51.–
Quinta Varzea da Pedra Portugal · Syrah, Touriga Nacional · Quinta Varzea da Pedra würzig, rauchig		54.–

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.

Kronberg

Kronberg AG
St. Josefstrasse 2, CH-9108 Jakobsbad
Telefon +41 71 794 12 89, www.kronberg.ch