



Kronberg

Berggasthaus

Menü für deine Gruppe

Lieber Gast und Geniesser

«Sönd wöllkomm» auf dem Kronberg! Ich heisse Simeon und mein persönliches Anliegen ist es, dass du dich mit deiner Gruppe bei uns wohl fühlst. Wie schafft man das besser als mit einem gelungenen Essen?

Lass dich inspirieren von den nachfolgenden Vorschlägen. Wir setzen auf eine individuelle Beratung. Unsere Hauptgänge kannst du frei mit Beilagen kombinieren. Wir unterstützen dich gerne dabei.

Herzlich,

Simeon Herb, Leiter Gastronomie und das Kronberg Team
simeon.herb@kronberg.ch oder über Zentrale 071 794 12 89



Spezialitäten aus dem Appenzellerland



Vegetarische Speisen



Glutenfrei



Laktosefrei

CULINARIUM
regio•garantie

Frühstück, Aperitif und Vorspeisen

Frühstück

Kleines Frühstück von Montag bis Freitag mit 1 warmen Getränk, 1 Gipfeli, 2 Butter, 1 Konfi, Brot, 1 Joghurt, Birchermüesli	17.—
Aufpreis für Käse und Fleisch	+ 9.—
Frühstück à discréton mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten; ab 20 Personen mit dem legendären Schoggibrunnen	35.—

Aperitif

Knabbereli mit Chips, Nüssli und Salzstängeli		3.—
Schinkengipfeli, Chäas-Chuechli und Spinatchuechli (2 Stk. p.P.)		6.—
Apérogebäck assortiert mit Fleisch und vegetarisch		8.50
Appenzeller Chäas-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, Buureschöölig und Appenzeller Käse		16.—

ⓘ Frisch und handgemacht aus der Region

Appenzeller Ziegenprodukte AG aus Gonten, AI	Appenzeller Milch AG aus Appenzell, AI	Eier von Walter Mock aus Gonten, AI
Metzgerei Fässler aus Appenzell, AI	Brauerei Locher, aus Appenzell, AI	Crownings Tee aus Appenzell, AI
Bäckerei Motzer aus Gonten, AI	Goba AG aus Gontenbad, AI	

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.—
Kalbskotelett 280g mit Alpenkräuterbutter	39.—
Hackbraten mit Rotweinsauce	26.—



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 Gemüsewürfel und Rotweinsauce	26.—

Beilagen

Pommes frites	inklusive
Trockenreis mit Butterflocken	inklusive
Teigwaren	inklusive
Kartoffelstock ! passt hervorragend zu allen Schmorgerichten	inklusive
Reis mit Gemüsewürfel 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 frischem Basilikum	+ 3.—
Bohnen mit gehackten Zwiebeln und Bohnenkraut	+ 3.—
Geröstetes Wurzelgemüse	+ 3.—

! Auswahl

Wähle einen einheitlichen Hauptgang mit einer **Beilage** und einer **Gemüsebeilage**. Zusätzlich kannst du auf der folgenden Seite eine vegetarische Alternative auswählen.

Hauptgänge komplett

Spezialitäten

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

Das Besondere

«Chääs-Fondue» mit kleinem buntem Blattsalat (Oktober - April)	 	32.50
Spaghetti-Plausch (Buffet im Bistro ab 20 Personen) mit Rindfleisch-Bolognese, Tomatensauce, Speck-Rahmsauce 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
Chääs-Risotto mit frischen Kräutern und Gemüsewürfel	 	21.50
Gemüsebratlinge mit Sellerie, Karotte, Lauch, Mais, Paprika, Broccoli und Erbsen, buntes Gemüse und Bergkräutersauce	 	21.50

Desserts

Desserts

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

Spielchen gefällig?



Bringe Leben in deine Gruppe mit dem Kronberg Riesen-Jenga.
Jedes Klötzli stellt dich vor eine Mini-Aufgabe. Und wenn der
Turm fällt, wird es richtig lustig!

pauschal 150.—

Weine

Weisswein offen

	5 dl	7.5dl
Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck Schweiz	21.50	
Féchy Schweiz	21.50	
«naked white» Bio Naturwein	42.—	
⌚ Österreich ☈ Chardonnay, Weissburgunder, Weißriesling, Neuburger, Muscat Ottonel, Grüner Veltiner ↳ Weingut Heinrich ☈ spritzig, fruchtig		

Rotwein offen

	5 dl	7.5dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck Schweiz	21.50	
«naked red» Bio Landwein	42.—	
⌚ Österreich ☈ Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent ↳ Weingut Heinrich ☈ naturbelassen, kräftig		

Prosecco

	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco	46.—
⌚ Italien ☈ Glera ↳ Bisol, Veneto ☈ spritzig	

Weissweine

	7.5 dl
Château Thieuley blanc Bordeaux AC	39.50
⌚ Frankreich ☈ Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris ↳ Familie Courseselle ☈ feine Würze, tiefe Fruchtigkeit	
«naked white» Bio Naturwein	42.—
⌚ Österreich ☈ Chardonnay, Weissburgunder, Weißriesling, Neuburger Muscat Ottonel, Grüner Veltiner ↳ Weingut Heinrich ☈ spritzig, fruchtig	
Weissburgunder Terlaner DOC	42.50
⌚ Italien ☈ Weissburgunder ↳ Kellerei Muri-Gries ☈ weich, voll, harmonisch	
Château Thieuley blanc Bordeaux AC	39.50
⌚ Frankreich ☈ Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris ↳ Familie Courseselle ☈ feine Würze, tiefe Fruchtigkeit	
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

	7.5 dl
Naked red Österreichischer Naturwein, bio	42.—
© Österreich ♀ Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent ▲ Weingut Heinrich ♀ naturbelassen, kräftig	
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 Carelles	51.—
© Frankreich ♀ Pinot Noir ▲ Bourgogne rouge AC ♀ dicht, elegant, pure Frucht	
Château Moncets Lalande de Pomorol 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	



Gut zu wissen

Persönliche Beratung

Kontaktiere mich über simeon.herb@kronberg.ch oder über die Zentrale 071 794 12 89

Das gewisse Etwas – auf expliziten Wunsch

Menükarte	0.—
Nachservice Beilage	0.—
Nachservice Fleisch	+ 3.50
Nachservice Gemüse	+ 2.50
Weiss gedeckt	+ 3.50

Bestuhlungsarten



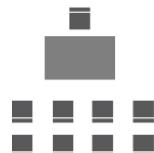
Tafelbestuhlung (Standard)

Erdgeschoss:
Obergeschoss:



Blocktafel

Obergeschoss:



Konzertbestuhlung

Obergeschoss:



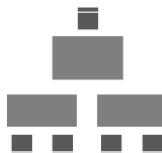
U-Form

Obergeschoss:



Hohles Rechteck

Obergeschoss:



Schulzimmer

Obergeschoss:

Mindestanzahl

Ab 20 Personen öffnen wir für dich das Restaurant nach Betriebsschluss.

Diese Mindestanzahl wird auf jeden Fall in Rechnung gestellt.

Zu guter Letzt

Alle Preise verstehen sich pro Person und in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse stammen alle aus der Schweiz