

Talrestaurant Selbstbedienung

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











Klein aber oho!

| - | | • | | |
|------------------|---|---|---|---|
| Λ | n | Δ | r | n |
| \boldsymbol{n} | v | C | | u |
| | _ | _ | _ | _ |

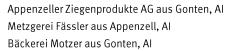
| Knabberei mit Chips, Nüssli und Salzstängeli | | 3 |
|--|----------|-------|
| Schinkengipfeli, Chääs-Chüechli und Spinatchüechli (2 Stk. p.P.) | • | 6.— |
| Apérogebäck assortiert mit Fleisch und vegetarisch | 9 | 8.50 |
| Appenzeller Chääs-Zwiebelflade, aufgeschnitten | | 9.— |
| Suppen | | |
| Saisonale Suppe | | 7.50 |
| «Kronberg Gerstensuppe» mit Speck | 3 | 8.— |
| Salate vom Buffet (Selbstbedienung) | | |
| Kleiner bunter Blattsalat | • | 7.— |
| Kleiner gemischter Salat | 0 | 8.50 |
| Appenzeller Plättli «Sparfuchs» Fleischkäse, Bierschinken, Appenzeller Salametti, Salami, Appenzeller Käse, Französischer Brie und Essiggemüse | | 22.50 |
| dazu Brot und Butter | | |

Appenzeller Plättli «Deluxe»

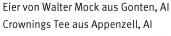
dazu Brot und Butter

Fleischkäse, Bierschinken, Appenzeller Salametti, Salami,
Appenzeller Käse, Landrauchschinken, Bauernspeck,
Französischer Brie, Bergkäse und Essiggemüse

1 Frisch und handgemacht aus der Region



Appenzeller Milch AG aus Appenzell, Al Brauerei Locher, aus Appenzell, Al Goba AG aus Gontenbad, Al





29.50

all you can eat TAL



Der legendäre Spaghettiplausch mit drei Saucen



Klassisches Grillbuffet mit reichhaltigen Beilagen



Alle

Am Metergrill die selbst zusammengestellten Spiesse grillieren

Spaghettiplausch «Klassik»

mit Spaghetti à discrétion, Reibkäse und 3 Saucen: Tomatensauce, Rindfleischbolognese und Speck-Rahmsauce dazu Salat vom Buffet und Hausbrot

Spaghettiplausch «Deluxe»

mit Spaghetti à discrétion, Reibkäse und 7 Saucen: Tomatensauce, Rindfleischbolognese, Speck-Rahmsauce, Thon-Rahmsauce, Gorgonzolasauce, Limonen-Rahmsauce und Pesto, dazu Buffet mit gemischten Salaten und Hausbrot ab 20 Personen

Klassisches Grillbuffet

Grillbratwurst, Schüblig, Schweinesteak, Kartoffelgratin, Reis, buntes Gemüse, dazu Buffet mit gemischten Salaten und Hausbrot; ab 20 Personen

Metergrill «Do it yourself»

Rindfleisch, Pouletfleisch, Schweinefleisch, Reis, Kartoffelgratin, buntes Gemüse, 3 Haussaucen und Blattsalate, 5 Gemüsesalate und Hausbrot; täglich ab 19:00 Uhr möglich jeweils von Juni bis Oktober; ab 20 Personen

26.50

42.-

35.50

49.-

Hauptgänge vom Buffet

| Rind und Kalb Wähle dazu 1 Beilage | |
|---|-----------|
| | 28.— |
| Rinds-Fleischvogel mit Appenzeller Rotweinreduktion Rindsvoressen mit Paprika und Zwiebeln | 28.— |
| Hackbraten mit Rotweinsauce | 26.— |
| Schwein und Geflügel | |
| Schweinesteak mit Alpenkräuterbutter | 24.50 |
| Schweinsbraten im Speckmantel und Bratensauce | 26.50 |
| 200g Spare Rips mit Honigmarinade und Alpenkräuterbutter | 28.50 |
| Schweinehalsbraten aus dem Ofen mit Calvados Reduktion | 26.50 |
| Halbes Poulet knusprig aus dem Ofen mit Alpenkräuterbutter | 24.50 |
| Pouletgeschnetzeltes Exotic mit Kokos-Currysauce | 26.50 |
| Beilage | |
| Pommes frites | inklusive |
| Trockenreis mit Butterflocken | inklusive |
| Teigwaren mit Olivenöl | inklusive |
| Kartoffelstock (passt hervorragend zu allen Schmorgerichten) | inklusive |
| Reis mit Gemüsewürfel und Linsen | + 2.— |
| Kartoffelgratin | + 4.— |
| Chääshörnli mit Apfelmus zuckerfrei | + 8.— |
| Gemüse | |
| Buntes Mischgemüse nach Saison | inklusive |
| Rahmspinat | + 3.— |
| Bohnen mit gehackten Zwiebeln und Bohnenkraut | + 3.— |

1 Auswahl

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

Hauptgänge und Desserts vom Buffet

Spezialitäten

| • | | |
|---|------|-----------|
| Appenzeller Siedwurst | | 26.50 |
| mit Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei | _ | |
| Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei | | 20.— |
| Schüblig mit Kartoffelsalat und Senf | | 24.— |
| Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und | Senf | 24.— |
| Vegetarische Hauptgänge | | |
| Appenzeller Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei | | 19.50 |
| Rotes Thaicurry mit Basmatireis vegan | 0 | 21.50 |
| Desserts – lass dich überraschen | | |
| Dessertplatte mit 10 diversen Köstlichkeiten | | 16.— |
| Tortenplatte mit 3 verschiedenen Tortenstücken | | 9.— |
| Fladenplatte mit 3 verschiedenen Früchtefladen | | 9.— |
| Stängeli aus unserer Glacé-Truhe | | nach Wahl |

Weine

| Weisswein offen | 5 dl | 7.5dl |
|---|-------|--------|
| Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck Schweiz | 21.50 | |
| Féchy Schweiz | 21.50 | |
| «naked white» Bio Naturwein ⑤ Österreich ☀ Chardonnay, Weissburgunder, Weischriesling, Neuburger, Muscat Ottonel, Grüner Veltiner ὧ Weingut Heinrich ♀ spritzig, fruchtig | | 42.— |
| Rotwein offen | 5 dl | 7.5dl |
| Kronberg Huus-Wy rot, Berneck Schweiz | 21.50 | |
| «naked red» Bio Landwein ⑤ Österreich → Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent Å Weingut Heinrich ♀ naturbelassen, kräftig | | 42.— |
| Prosecco | | 7.5 dl |
| Jeio Extra Dry Prosecco ⑤ Italien ※ Glera Å Bisol, Veneto ♀ spritzig | | 46.— |
| Weissweine | | 7.5 dl |
| Château Thieuley blanc Bordeaux AC ⑤ Frankreich ※ Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris ⑤ Familie Courselle ♀ feine Würze, tiefe Fruchtig | keit | 39.50 |
| «naked white» Bio Naturwein ⑤ Österreich ỗ Chardonnay, Weissburgunder, Weischriesling, Neuburger Muscat Ottonel, Grüner Veltiner ⑥ Weingut Heinrich ᠀ spritzig, fruchtig | | 42.— |
| Weissburgunder Terlaner DOC ⑤ Italien ﴿ Weissburgunder Å Kellerei Muri-Gries ♥ weich, voll, harmonisch | | 42.50 |
| Château Thieuley blanc Bordeaux AC © Frankreich Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris Familie Courselle Feine Würze, tiefe Fruchti | gkeit | 39.50 |
| Riesling SL Mosel © Deutschland Riesling & Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag Pleicht, frisch-fruchtig | | 45.— |
| Riesling Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC Schweiz Riesling Sylvaner Roman Rutishauser Reicht, weich, seidig | | 62.— |

Weine

| Rotweine | 7.5 dl |
|--|--------|
| Naked red Österreichischer Landwein, bio | 42.— |
| ⑤ Österreich 🦸 Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent 🕯 Weingut Heinrich 🦞 naturbelassen, kräftig | |
| Fläscher Pinot Noir | 49.— |
| ⑤ 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.— |
| ⑤ Frankreich 🦠 Pinot Noir 🐧 Bourgogne rouge AC 🦞 dicht, elegant, pure Frucht | |
| Château Moncets Lalande de Pomorol AC | 59.— |
| ⑤ 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 | |
| å 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 |

Mindestanzahl

Gruppen Menüs gibt es ab 10 Personen ausser es steht etwas anders. Die Mindestanzahl wird auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Ab 20 Personen öffnen wir für dich das Restaurant nach Betriebsschluss – bei Gruppen Aktivitäten mit Plättli schon ab 10 Personen.

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