

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



Spezialitäten aus dem Appenzellerland



Vegetarische Speisen



Glutenfrei



Laktosefrei

Klein aber oho!

Apéro

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

Suppen

Saisonale Suppe		7.50
«Kronberg Gerstensuppe» mit Speck		8.—

Salate vom Buffet (Selbstbedienung)

Kleiner bunter Blattsalat		7.—
Kleiner gemischter Salat		8.50

Appenzeller Plättli «Sparfuchs»

22.50

Fleischkäse, Bierschinken, Appenzeller Salametti, Salami,
Appenzeller Käse, Französischer Brie und Essiggemüse
dazu Brot und Butter

Appenzeller Plättli «Deluxe»

29.50

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

Frisch und handgemacht aus der Region

Appenzeller Ziegenprodukte AG aus Gonten, AI
Metzgerei Fässler aus Appenzell, AI
Bäckerei Motzer aus Gonten, AI

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

Eier von Walter Mock aus Gonten, AI
Crownings Tee aus Appenzell, AI


CULINARIUM
regio • garantie

all you can eat IM TAL

Alle
Angebote als
Buffet



Der legendäre Spaghettiplausch
mit drei Saucen



Klassisches Grillbuffet mit
reichhaltigen Beilagen



Am Metergrill die selbst zusam-
mengestellten Spiesse grillieren

Spaghettiplausch «Klassik»

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

26.50

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

42.—

Klassisches Grillbuffet

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

35.50

Metergrill «Do it yourself»

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

49.—

Hauptgänge vom Buffet

Rind und Kalb

Rinds-Fleischvogel mit Appenzeller Rotweinreduktion	28.—
Rindsvoessen mit Paprika und Zwiebeln	28.—
Hackbraten mit Rotweinsauce	26.—

Wähle dazu
1 Beilage und
1 Gemüse

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.—

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 mit Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		26.50
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		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

42.—

🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Weischriesling,
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 Courselle 🍷 feine Würze, tiefe Fruchtigkeit

«naked white» Bio Naturwein

42.—

🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Weischriesling, 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 Courselle 🍷 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 Landwein, 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 Careilles

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

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