



«Sönd wöllkomm!»

Lieber Gast und Geniesser,

Wir sind stolz darauf, verkünden zu dürfen, dass wir in den Jahren 2023, 2024 und 2025 den Swiss Location Award als eine der "besten Genusslocations" der Schweiz erhalten haben.

Zudem sind wir auch ein offizieller Lehrbetrieb für angehende Köche EFZ und Küchenangestellte EBA. Wir legen Wert darauf, anders zu sein, als man es von einem klassischen Berggasthaus erwartet.

Unsere Versprechen

- 100% Fleisch und Fleischwaren aus der Schweiz
- 100% Fisch und Fischprodukte aus zertifiziertem Fang
- 100% regionale Eier und Ziegenkäse aus Appenzell
- 100% Liebe und Sorgfalt für unsere Lebensmittel
- bevorzugt regionale und lokale Lieferanten und landwirtschaftlichen Betriebe
- rein pflanzliche und vegetarische Alternativen
- bio-zertifizierte Weine aus ökologischem Anbau

Schön bist du bei uns im Appenzellerland. Lass es dir gut gehen!



Herzlich,

Simeon Herb als Leiter Gastronomie,
Mitglied der Geschäftsleitung und das ganze Team

Sabrina als Chef de Service
mit ihrem Team Michelle, Debora, Katharina,
Martha, Sarah und Barbara

André als Küchenchef
mit seinem Team Thomas, Roman,
Farid, Henok und Mariia



Menu in English:
www.kronberg.ch/eng



Menu en français:
www.kronberg.ch/fr

Speisen

Frühstück

Kleines Frühstück von Montag bis Freitag mit 1 warmen Getränk,	17.—
1 Gipfeli, Butter, Konfi, Brot, Joghurt, Birchermüesli	
○ Aufpreis für Käse und Fleisch	+9.—
Frühstück à discrédition	35.—
mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten	

Salate

		klein	normal
Bunter Blattsalat		8.—	9.50
Gemischter Salat		9.50	11.50
Salatteller mit Ei			16.50
Wurstsalat aus Cervelat			16.50
○ garniert			19.50
Wurst-Käsesalat aus Cervelat und Appenzeller Käse			18.50
○ garniert			22.50
Appenzeller Käsesalat		18.50	
○ garniert			22.50

Suppen

		klein	normal
Hausgemachte Tagessuppe <small>rein pflanzlich</small>		8.50	10.50
Hausgemachte Gerstensuppe «Kronberg» mit Speckwürfel		9.—	11.50
○ mit 1 Paar Wienerli			16.50

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir unser Hausbrot im Alpsteinsäcklein



Spezialitäten aus dem Appenzellerland



Vegetarische Speisen



Glutenfrei



Laktosefrei



Speisen

Appenzeller Plättli

Appenzeller Salametti-Paar garniert



13.50

Kronberg Plättli



26.—

mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl,
Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Butter

Zum allen Plättli servieren wir unser Hausbrot im Alpsteinsäcklein

Spezialitäten am Kronberg

normal

Olma Bratwurst, Zwiebelsauce und Pommes frites



25.—

IGP bedeutet Fleisch von höchster Qualität, garantiert aus der Region und nach
traditionellen Verfahren hergestellt

Kronberg Schweinsrollbraten



26.—

mit Bergkräutersauce **oder** Bratensauce
Kartoffelstock und buntes Gemüse

Kronberg Pouletschenkel-Spiess

27.—

mit Alpenkräuterbutter, buntes Gemüse
Ofenkartoffel **oder** Pommes frites

Kronberg Hauswurst rassig

28.50

dazu «Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei

Appenzeller Siedwurst



12.—

IGP bedeutet Fleisch von höchster Qualität, garantiert aus der Region und nach
traditionellen Verfahren hergestellt

o mit Hausbrot

24.—

o mit Salaten garniert

26.50

o mit «Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei

Erfahre mehr
über Events und
Spezialangebote:



Frisch & handgemacht aus der Region

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

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

Eier von Walter Mock, Gontenbad AI
Crownings Tee, Appenzell
Kaffeerösterei Turm, St. Gallen

CULINARIUM
regio•garantie

Speisen

Klassiker

		normal
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei		24.—
○ mit Appenzeller Käse		26.—
Paniertes, gebackenes Schweinsschnitzel		28.50
○ mit Pommes frites und buntem Gemüse		27.—
Wienerli (1 Paar)		
○ mit Brot		8.—
○ mit Pommes frites		14.—

Fleischloses, rein pflanzliches & Allergiker

		klein	normal
Appenzeller «Chääsfladen» mit Zwiebeln	 	10.50	
○ mit buntem Blattsalat		18.50	
Appenzeller «Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei	 	23.50	
Bunter Gemüseteller		23.50	
○ mit «Chääshörnli»		25.—	
○ mit Pommes frites		25.—	
○ mit Ofenkartoffel und Bergkräutersauce rein pflanzlich	 	25.—	
Gebackene Kichererbsen-Quinoakugeln mit Randensaft, Ofenkartoffel und Bergkrätersauce rein pflanzlich	  	22.50	
Portion Pommes frites		8.—	9.50
Ofenkartoffel mit Bergkrätersauce rein pflanzlich	  	9.—	
Hausgemachte Tagessuppe rein pflanzlich		8.50	10.50
Biertreber Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus rein pflanzlich	 	24.—	
○ mit Appenzeller Käse		26.—	

⚠ Allergikerinfo

In unseren Gerichten kommen die 14 wichtigsten Hauptallergene vor.
Bei Fragen helfen wir dir gerne.

Speisen

Snacks

Nussgipfel	4.—
Mandelgipfel	4.—
Schlörzifladen	4.50
○ mit Schlagrahm	6.—

Für Kinder

Märli-Kombi Chicken Nuggets mit Pommes frites und Mini-Salat, Eistee 5dl PET und Ausmalset	14.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.—
Wienerli (1 Paar) mit Pommes frites	14.—
Rindfleischgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei	14.—
«Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei	14.—
Pommes frites kleine Portion	8.—
Gemüse zum Menü	+2.50
Kindersalat zum Menü	+2.50



Für vierbeinige Gäste

Quellwasser Auf unserer Sommerterrasse gibt es in den warmen Monaten frisches Quellwasser für Hunde. Alternativ stellen wir auf Anfrage gerne einen Hundekopf bereit	kostenlos
Cervelat ausschliesslich für Vierbeiner	5.—



❶ Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel gehören nicht in den Abfall, weshalb wir die Teller nicht übermäßig füllen. Du hast noch Hunger? Melde dich ungeniert bei uns. Bei kleinen Portionen verrechnen wir anschliessend die normale Portion.

Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke in Flaschen

Appenzeller Mineral still oder leise aus der Quelle in Gontenbad Al	Ⓐ	3.3 dl	5.—
		5 dl	6.—
		1 l	11.—
Bio Eistee mit Alpenkräuter		5 dl	6.—
Bio Schorle		5 dl	6.—
Rivella rot/blau, Goba Cola (zero), Flauder, Citro,		3.3 dl	5.50
Rivella rot, Goba Cola, Flauder, Citro, Grapefruit offen		5 dl	6.—
Rivella rot, Goba Cola, Citro, Flauder, Grapefruit		1 l	12.—
Hahnenwasser aus der eigenen Quelle		3 dl	2.—
		5 dl	4.—
		1 l	6.—

Appenzeller Bier

Appenzeller Quöllfrisch hell oder dunkel	Ⓐ	5 dl	7.—
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	Ⓐ	5 dl	7.—
Appenzeller Weizenbier	Ⓐ	5 dl	7.—
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	Ⓐ	5 dl	7.—
Appenzeller Spezli «Säntis Kristall»	Ⓐ	3.3 dl	5.—
Appenzeller Zitronen-Panaché	Ⓐ	5 dl	7.—
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	Ⓐ	5 dl	7.—
Bschorle alkoholfrei	Ⓐ	5 dl	7.—

Saft

Möhl Saft vom Fass		5 dl	7.—
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei		5 dl	7.—

ⓘ Lob, Kritik und Weiterentwicklung

Deine Meinung liegt uns am Herzen. Hast du Kritik, Verbesserungsvorschläge oder ein Lob?
Schreibe mir oder melde dich direkt bei unserem Team: simeon.herb@kronberg.ch
Wir freuen uns auch über ein tolles Feedback auf Google, Tripadvisor oder Facebook.

Warme Getränke

Kaffee, Tee & Milchgetränke

Kaffee crème, Kaffee Hag	5.—
Milchkaffee, Milchkaffee koffeinfrei	5.20
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Espresso, Espresso koffeinfrei	5.—
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee mélange	5.50
Heisse oder kalte Schoggi oder Ovo	5.—
Ovo oder Schoggi mélange	5.50
Aufschlag für veganen Milchersatz mit Hafermilch	+ 0.50
Bio Tee von TURM Assam Schwarzttee, Nebeltree Grüntee, Ingwer Zitrone Mango, Kräutertee, Minzblätter, Kamillenblüten, Früchtetee Moringa	5.50
Punsch mit Orange, Waldbeere, Apfel oder Rum	4.50

Kaffee mit Schnaps

	2 cl	4 cl
Espresso Corretto mit Grappa	6.50	
Kafi Fertig, Kafi Luz mit Zwetschgen, Kirsch, Kernobst, Kräuter, Pflümli		7.50
«Huuskafi Kronberg» mit Haselnuss Likör von Goba	8.50	
Kafi Schümli Pflümli	8.50	
Kafi Biberflade	8.50	
Kafi Appenzeller Rahmlikör		8.50

① Rund um Kaffee

Unsere Kaffeespezialitäten bestehen auf 80% Arabica- und 20% Robusta-Bohnen und stammen aus Honduras, Brasilien und Indien.

Aperitifs

Aperitifs

	2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter	4.—	7.50
Appenzeller Brett mit 11 Shots Appenzeller Alpenbitter	36.—	
Appenzeller Rahmlikör 9050	4.—	7.50
Aperol Spritz mit Prosecco und Mineral	9.—	
Martini weiss mit Mineral		7.50
o mit Orangensaft		8.50
Campari mit Mineral		7.50
o mit Orangensaft		8.50



Charakter – Stil – Persönlichkeit

Der Appenzeller Alpenbitter ist ein Destillat des ganzen Appenzellerlands und vereint Charakter, Stil und Persönlichkeit. Das Rezept? Streng geheim. Die Frische und aromatische Harmonie der 42 Kräuter machen ihn zum beliebtesten Bitter der Schweiz.

Appenzeller Alpenbitter AG, Appenzell, www.appenzeller.com



Spirituosen

Gin

		2 cl	4 cl
Appenzell Dry Gin 27	Ⓐ	8.50	
○ mit Tonic		12.50	
Appenzell Gin 27 Soul of Wood	Ⓐ	8.50	
○ mit Tonic		12.50	

Whisky

		2 cl	4 cl
«Kronberg Whisky» im Eichenfass auf dem Gipfel gereift	Ⓐ	8.50	14.50
Säntis Malt Sigel Edition	Ⓐ	8.—	14.—
Säntis Malt Himmelberg Edition	Ⓐ	8.—	14.—
Säntis Malt Dreifaltigkeit Edition	Ⓐ	8.—	14.—

Edelbrände

		2 cl	4 cl
Kernobst, Kirsch, Pflümli, Kräuter, Zwetschgen, Williams		4.—	7.50
Grappa «Barolo»		6.50	12.—
Grappa «Amarone»		6.50	12.—
Appenzeller Heuschnaps	Ⓐ	8.50	15.50
Vieille Prune		6.50	12.—
Vieille Poire		6.50	12.—

Weine

Weisswein offen

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck Schweiz	4.50	8.50	21.50	
Féchy Schweiz	4.50	8.50	21.50	
«Naked white» Österreichischer Naturwein, bio ⊗ Österreich ☈ Chardonnay, Weissburgunder, Weißriesling, Neuburger, Muscat Ottonel, Grüner Veltliner ↳ Weingut Heinrich ♀ einfach unverfälscht und vielschichtig	6.—	11.—		42.—

Rotwein offen

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck Schweiz	4.50	8.50	21.50	
«Naked red» Österreichischer Landwein, bio ⊗ Österreich ☈ Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent ↳ Weingut Heinrich ♀ naturbelassen, kräftig	6.—	11.—		42.—

Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco ⊗ Italien ☈ Glera ↳ Bisol, Veneto ♀ spritzig	7.—	46.—

Weissweine

	7.5 dl
Château Thieuley blanc Bordeaux AC ⊗ Frankreich ☈ Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris ↳ Familie Courselle ♀ feine Würze, tiefe Fruchtigkeit	39.50
«Naked white» Österreichischer Naturwein, bio ⊗ Österreich ☈ Chardonnay, Weissburgunder, Weißriesling, Neuburger Muscat Ottonel, Grüner Veltiner ↳ Weingut Heinrich ♀ einfach unverfälscht und vielschichtig	42.—
Weissburgunder Terlaner DOC ⊗ Italien ☈ Weissburgunder ↳ Kellerei Muri-Gries ♀ weich, voll, harmonisch	42.50
Riesling SL Mosel ⊗ Deutschland ☈ Riesling ↳ Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag ♀ leicht, frisch-fruchtig	45.—
Riesling Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC ⊗ Schweiz ☈ Riesling Sylvaner ↳ Roman Rutishauser ♀ leicht, weich, seidig	62.—

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 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 DOCa

129.—

⊗ Spanien ♫ Tempranillo, Graciano ☈ Bodegas Roda

♀ elegant, tieffarben

