



«Sönd wöllkomm!»

Soyez les bienvenus!

Chers hôtes, chers gourmets,

Nous sommes fiers d'annoncer qu'en 2023, 2024 et 2025, nous avons obtenu le Swiss Location Award dans la catégorie «meilleures localités culinaires» de Suisse.

Nous sommes par ailleurs une entreprise formatrice officielle pour les futurs cuisiniers CFC et employés en cuisine AFP. Nous mettons un point d'honneur à nous distinguer d'une auberge de montagne classique.

Nos promesses:

- 100% de viande et de produits carnés d'origine Suisse
- 100% de poissons et de produits de la mer issus de la pêche certifiée
- 100% d'œufs régionaux et de fromages de chèvre de l'Appenzell
- 100% de passion et d'attention à l'égard de nos aliments
- privilégier les fournisseurs et les exploitations agricoles régionaux et locaux
- alternatives 100% végétales et végétariennes
- vins certifiés issus de l'agriculture biologique

C'est un plaisir de vous accueillir au pays d'Appenzell.
Profitez bien de votre séjour!



Cordialement,

Simeon Herb, responsable restauration
membre de la direction, et toute l'équipe

Sabrina, cheffe de service
avec son équipe: Michelle, Debora, Katharina,
Martha, Sarah et Barbara

André, chef cuisinier avec son
équipe: Thomas, Roman,
Amanullah, Henok et Maria

Menu

Petit-déjeuner

Petit-déjeuner simple du lundi au vendredi avec 1 boisson chaude, 1 croissant, 2 portions de beurre, 1 portion de confiture, du pain, 1 yogourt, du birchermüesli	17.—
Supplément fromage et charcuterie	+ 9.—
Petit-déjeuner à discrédition avec des spécialités régionales, froides et chaudes	35.—

Salades

		petite portion	grande portion
Mélange de laitues		8.—	9.50
Salade composée		9.50	11.50
Assiette de salade composée avec un œuf			16.50
Salade de cervelas			16.50
o garnie			19.50
Salade de cervelas-fromage appenzellois			18.50
o garnie			22.50
Salade de fromage appenzellois	 		18.50
o garnie			22.50

Potages

		petite portion	grande portion
Potage du jour maison <small>100% végétal</small>		8.50	10.50
Soupe d'orge maison «Kronberg» avec lardons o et deux saucisses de Vienne		9.—	11.50
			16.50

Nous accompagnons toutes les soupes et salades de pain maison, servi dans un petit sac de l'Alpstein



Spécialités appenzelloises



Plats végétariens



Sans gluten



Sans lactose


CULINARIUM
regio-garantie



Menu

Plateau Appenzeller Plättli

Paire de salametti de l'Appenzell, garnie



13.50

Plateau Kronberg Plättli

avec pommes de terre chaudes, légumes marinés, sélection de fromages, lardons, salametti, viande séchée, schüblis paysans et beurre appenzellois



26.—

Nous accompagnons le Plättli de notre pain maison, servi dans un petit sac de l'Alpstein

Spécialités du Kronberg

grande portion

Saucisse OLMA, sauce à l'oignon et frites



25.—

Rôti de porc roulé «Kronberg», sauce aux herbes de montagne **ou** au jus de viande, purée de pommes de terre et légumes variés



26.—

Brochette de cuisse de poulet «Kronberg» avec beurre aux herbes des Alpes, pommes de terre au four **ou** frites et légumes variés

27.—

Saucisse maison «Kronberg», corsée, cornettes au fromage et compote de pommes sans sucres

28.50

Saucisse à bouillir appenzelloise



- o avec du pain maison 12.—
- o avec une garniture de salade 24.—
- o avec cornettes au fromage et compote sans sucres 26.50

En savoir plus sur
les événements et
les offres spéciales sur



❶ Frais, local et fait main

Appenzeller Ziegenprodukte AG (Gonten AI)
Boucherie Fässler (Appenzell AI)
Boulangerie Motzer (Gonten AI)

Appenzeller Milch AG (Appenzell)
Brasserie Locher (Appenzell)
Goba AG (Gontenbad AI)

Œufs de Walter Mock (Gontenbad AI)
Crownings Tee (Appenzell)
Torréfaction Turm, Saint Gall

 **CULINARIUM**
regio•garantie

Menu

Les classiques

		grande portion
Cornettes au hachis de bœuf avec de la compote de pommes sans sucre		24.—
○ avec du fromage appenzellois		26.—
Escalope de porc panée		
○ avec frites et légumes variés		28.50
○ accompagnée de salades		27.—
2 saucisses de Vienne		
○ avec du pain		8.—
○ avec des frites		14.—

Pour personnes végétariennes, vegan et allergiques

	petite portion	grande portion
Chäasfladen (quiche au fromage) appenzellois avec oignons	 	10.50
○ avec mélange de laitues		18.50
Cornettes au fromage appenzellois et compote de pommes sans sucre	 	23.50
Assiette de légumes variés avec		23.50
○ cornettes au fromage		25.—
○ frites		25.—
○ pommes de terre au four et sauce aux herbes de montagne <small>100% végétal</small>	 	25.—
Boulettes de quinoa et de pois chiches au four au jus de betterave, pommes de terre au four et sauce aux herbes de montagne <small>100% végétal</small>	  	22.50
Portion de frites		8.—
Pommes de terre au four, sauce aux herbes de montagne <small>100% végétal</small>	  	9.—
Potage du jour maison <small>100% végétal</small>		8.50
Hachis de drêches de brasserie, cornettes et compote de pommes <small>100% végétal</small>	 	24.—
○ avec du fromage Appenzeller		26.—

Informations pour les personnes allergiques

Les 14 principaux allergènes sont présents dans nos plats.
Nous répondrons volontiers à vos questions.

Menu

Snacks

Croissant aux noisettes	4.—
Croissant aux amandes	4.—
Schlörzifladen (tarte aux poires séchées)	4.50
o avec de la crème fouettée	6.—

Children's specials

Mix Märli	14.50
Chicken Nuggets avec des frites et une minisalade, thé froid en PET de 5 dl et set de coloriage	
Escalope de porc panée avec des frites	14.—
2 saucisses de Vienne avec des frites	14.—
Hachis de bœuf et cornettes avec de la compote de pommes sans sucres	14.—
Cornettes au fromage et compote de pommes sans sucres	14.—
Frites petite portion	8.—
Légumes avec le menu	+2.50
Salade pour enfants avec le menu	+2.50



Pour nos amis à quatre pattes

Eau de source

Pendant les mois chauds, de l'eau de source fraîche est disponible sur notre terrasse d'été pour les chiens. Sur demande, nous pouvons également fournir une gâmelle à la place.

gratuit

Cervelas exclusivement pour nos amis à quatre pattes



5.—

Boissons froides

Boissons sans alcool en bouteille

Eau plate ou légèrement pétillante Goba Mineral de la source de Gontenbad Al		3.3 dl	5.—
		5 dl	6.—
		1 l	11.—
Thé froid bio aux herbes des Alpes		5 dl	6.—
Jus de pomme bio coupé avec de l'eau gazeuse		5 dl	6.—
Rivella rouge/bleue, Goba Cola (zero), Flauder, Citro		3.3 dl	5.50
Rivella rouge, Goba Cola, Flauder, Citro, Grapefruit boisson ouverte		5 dl	6.—
Rivella rouge, Goba Cola, Citro, Flauder, Grapefruit		1 l	12.—
Eau du robinet de notre propre source		3 dl	2.—
		5 dl	4.—
		1l	6.—

Appenzeller Bier (bières)

Appenzeller Quöllfrisch hell (blonde) ou dunkel (brune)		5 dl	7.—
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb (non filtrée)		5 dl	7.—
Appenzeller Weizenbier (blanche)		5 dl	7.—
Appenzeller Weizenbier sans alcool		5 dl	7.—
Appenzeller Spezli «Säntis Kristall»		3.3 dl	5.—
Appenzeller Zitronen-Panaché (panaché au citron)		5 dl	7.—
Appenzeller Sonnwendlig sans alcool		5 dl	7.—
Bschorle sans alcool		5 dl	7.—

Cidres

Möhl Saft vom Fass (cidre vieilli en fûts)		5 dl	7.—
Möhl Saft vom Fass sans alcool		5 dl	7.—

❶ Compliments, critiques, améliorations

Votre opinion compte. Vous avez des critiques, des idées d'amélioration ou des compliments à nous faire? N'hésitez pas à m'écrire ou adressez-vous directement à notre équipe: simeon.herb@kronberg.ch Nous apprécions également les avis positifs sur Google, Tripadvisor ou Facebook.

Boissons chaudes

Café, thé et boissons lactées

Café crème, Café Hag	5.—
Café au lait, café au lait décaféiné	5.20
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.50
Expresso, expresso décaféiné	5.—
Double expresso	6.50
Kaffee mélange café viennois	5.50
Chocolat ou Ovo chaud ou froid	5.—
Ovo ou chocolat viennois	5.50
Supplément pour substitut vegan au lait d'avoine	+ 0.50
Thé bio de TURM Thé noir Assam, thé vert Nebeltee, gingembre citron mangue, tisane, feuilles de menthe, fleurs de camomille, thé aux fruits Moringa	5.50
Punch à l'orange, aux fruits des bois, aux pommes ou au rhum	4.50

Café arrosé

	2 cl	4 cl
Expresso Corretto avec grappa	6.50	
Kafi Fertig, Kafi Luz Café et eau-de-vie de quetsche, cerise, fruits à pépins, herbes, prune		7.50
Café maison «Kronberg» avec liqueur de noisettes de Goba	8.50	
Kafi Schümli Pflümli café et alcool de prune et chantilly	8.50	
Kafi Biberflade café, Alpenbitter et chantilly	8.50	
Kafi Appenzeller Rahmlikör, liqueur de crème	8.50	

① Autour du café

Nos spécialités de café sont composées à 80% d'arabica et à 20% de robusta et proviennent du Honduras, du Brésil et de l'Inde.

Apéritifs

Apéritifs

		2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter aux herbes	Ⓐ	4.-	7.50
Appenzeller Brett: 11 shots d'Appenzeller Alpenbitter	Ⓐ	36.-	
Appenzeller Rahmlikör 9050	Ⓐ	4.-	7.50
Aperol Spritz avec Prosecco et eau minérale	Ⓐ		9.-
Martini blanc avec de l'eau minérale			7.50
○ avec du jus d'orange			8.50
Campari avec de l'eau minérale			7.50
○ avec du jus d'orange			8.50



Caractère – Style – Personnalité

L'Appenzeller Alpenbitter est un distillat de tout le pays d'Appenzell qui allie caractère, style et personnalité. Sa recette? Strictement confidentielle. Sa fraîcheur et l'harmonie de ses 42 plantes et herbes aromatiques en font l'amer le plus apprécié de Suisse.

Appenzeller Alpenbitter AG, Appenzell, www.appenzeller.com

Spiritueux

Gin

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

Whisky

		2 cl	4 cl
«Kronberg Whisky» vieilli en fûts de chêne sur le sommet		8.50	14.50
Säntis Malt Sigel Edition		8.—	14.—
Säntis Malt Himmelberg Edition		8.—	14.—
Säntis Malt Dreifaltigkeit Edition		8.—	14.—

Eaux-de-vie

		2 cl	4 cl
Fruits à pépins, cerise, prune, herbes, quetsche, poire Williams		4.—	7.50
Grappa «Barolo»		6.50	12.—
Grappa «Amarone»		8.50	15.50
Appenzeller Heuschnaps (schnaps de foin)		6.50	12.—
Vieille Prune		6.50	12.—
Vieille Poire		6.50	12.—

Carte des vins

Vin blanc, verre, pichet et bouteille

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Kronberg vin maison blanc, Berneck Suisse	4.50	8.50	21.50	
Féchy Suisse	4.50	8.50	21.50	
«Naked white», vin bio naturel autrichien	6.—	11.—		42.—
⌚ Autriche ☈ Chardonnay, pinot blanc, weisschriesling, neuburger, muscat ottonel, Grüner Veltiner ☈ Domaine Heinrich				
⌚ Vraiment authentique et complexe				

Vin rouge, verre, pichet et bouteille

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Kronberg vin maison rouge, Berneck Suisse	4.50	8.50	21.50	
«Naked red», vin de pays bio autrichien	6.—	11.—		42.—
⌚ Autriche ☈ Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent				
⌚ Domaine Heinrich ☈ Naturel, puissant				

Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco	7.—	46.—
⌚ Italie ☈ Glera ☈ Bisol, Veneto ☈ Pétillant		

Vin blanc

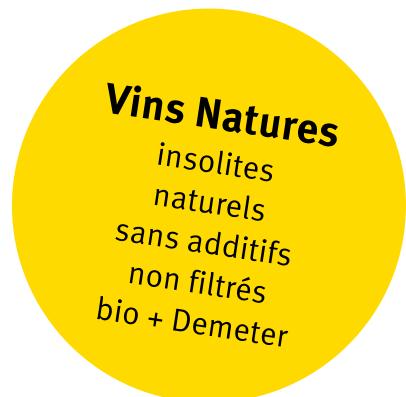
	7.5 dl
Château Thieuley blanc Bordeaux AC	39.50
⌚ France ☈ Sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris ☈ Famille Courselle	
⌚ Délicatement épicé, profondément fruité	
«Naked white» vin bio naturel autrichien	42.—
⌚ Autriche ☈ Chardonnay, pinot blanc, weisschriesling, neuburger, muscat ottonel, Grüner Veltiner ☈ Vraiment authentique et complexe	
Weissburgunder Terlaner DOC	42.50
⌚ Italie ☈ Pinot blanc ☈ Cave Muri-Gries ☈ Moelleux, rond, harmonieux	
Riesling SL Mosel	45.—
⌚ Allemagne ☈ Riesling ☈ Domaine Schloss Lieser, Thomas Haag	
⌚ Léger, frais et fruité	
Riesling Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC	62.—
⌚ Suisse ☈ Riesling-sylvaner ☈ Roman Rutishauser ☈ Léger, moelleux, velouté	

Carte des vins

Vin rouge

7.5 dl

«Naked red», vin de pays bio autrichien	42.—
⌚ Autriche ☈ Blaufränkisch, zweigelt, St. Laurent ☈ Domaine Heinrich	
⌚ Naturel, puissant	
Fläscher Pinot Noir	49.—
⌚ Suisse ☈ Pinot noir ☈ Daniel Marugg, Fläscher ☈ Bouquet de baies, juteux	
La Massa Toscana	50.—
⌚ Italie ☈ Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, alicante bouschet ⌚ La Massa, Toscana ☈ Myrtille, tanins délicats	
Les Grandes Carelles	51.—
⌚ France ☈ Pinot noir ☈ Bourgogne rouge AOC ☈ Dense, élégant, fruit pur	
Château Moncets Lalande de Pomerol AOC	59.—
⌚ France ☈ Merlot, cabernet franc ☈ Château Moncets ☈ Vanille et notes de cannelle	
Cortes de Cima Tinto Vinho Regional Alentejano	54.—
⌚ Portugal ☈ Aragonez, syrah, touriga nacional, petit verdot, cabernet sauvignon ⌚ Cortes de Cima ☈ Dense, élégant, fruit pur	
Roda Uno Rioja Reserva DOCa	129.—
⌚ Espagne ☈ Tempranillo, graciano ☈ Bodegas Roda ☈ Élégant, robe profonde	



Tous les prix sont en CHF, TVA 8,1% incluse