



«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*

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

Sabrina als Chef de Service
mit ihrem Team Debora, Katharina, Karin,
Martha, Sarah, Barbara, Unai und Franziska

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



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, 1 Gipfeli, Butter, Konfi, Brot, Joghurt, Birchermüesli	17.—
○ Aufpreis für Käse und Fleisch	+9.—
<hr/>	
Frühstück à discrétion mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten	35.—

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

Speisen

Appenzeller Plättli

Appenzeller Salametti-Paar garniert		13.50
Kronberg Plättli mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl, Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Butter	 	26.—

Zum allen Plättli servieren wir unser Hausbrot im Alpsteinsäcklein

Spezialitäten am Kronberg

normal

Olma Bratwurst, Zwiebelsauce und Pommes frites IGP bedeutet Fleisch von höchster Qualität, garantiert aus der Region und nach traditionellen Verfahren hergestellt		25.—
Kronberg Schweinsrollbraten mit Bergkräutersauce oder Bratensauce Kartoffelstock und buntes Gemüse	 	26.—
Kronberg Pouletschenkel-Spiess mit Alpenkräuterbutter, buntes Gemüse Ofenkartoffel oder Pommes frites		27.—
Kronberg Hauswurst rassig dazu «Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei		28.50
Appenzeller Siedwurst IGP bedeutet Fleisch von höchster Qualität, garantiert aus der Region und nach traditionellen Verfahren hergestellt	 	12.—
○ mit Hausbrot		24.—
○ mit Salaten garniert		26.50
○ mit «Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei		



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.—
<hr/>			
Paniertes, gebackenes Schweinsschnitzel			28,50
○ mit Pommes frites und buntem Gemüse			27.—
○ mit Salaten garniert			
<hr/>			
Wienerli (1 Paar)			8.—
○ mit Brot			14.—
○ mit Pommes frites			

Fleischloses, rein pflanzliches & Allergiker

klein

normal


Appenzeller «Chääsfladen» mit Zwiebeln	 		10,50
○ mit buntem Blattsalat			18,50
<hr/>			
Appenzeller «Chääshörnli» und Apfelmus zuckerfrei	 		23,50
<hr/>			
Bunter Gemüseteller			23,50
○ mit «Chääshörnli»			25.—
○ mit Pommes frites			25.—
○ mit Ofenkartoffel und Bergkräutersauce rein pflanzlich	  		25.—
<hr/>			
Gebackene Kichererbsen-Quinoakugeln mit Randensaft, Ofenkartoffel und Bergkräutersauce rein pflanzlich	  		22,50
<hr/>			
Portion Pommes frites		8.—	9,50
<hr/>			
Ofenkartoffel mit Bergkräutersauce rein pflanzlich	  		9.—
<hr/>			
Hausgemachte Tagessuppe rein pflanzlich		8,50	10,50
<hr/>			
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.—
Schlorzifladen		4.50
o mit Schlagrahm		6.—

Für Kinder

Märli-Kombi		14.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Mini-Salat, Eistee 5dl PET und Ausmalset		
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		kostenlos
Auf unserer Sommerterrasse gibt es in den warmen Monaten frisches Quellwasser für Hunde. Alternativ stellen wir auf Anfrage gerne einen Hundnapf bereit		
Cervelat ausschliesslich für Vierbeiner		5.—

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 AI		3.3 dl 5 dl 1 l	5.— 6.— 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 5 dl 1 l	2.— 4.— 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		5.50
Assam Schwarztee, Nebeltee Grüntee, Ingwer Zitrone Mango, Kräutertee, Minzblätter, Kamillenblüten, Früchtetee Moringa		
Punsch mit Orange, Waldbeere, Apfel oder Rum		4.50





Kaffee mit Schnaps

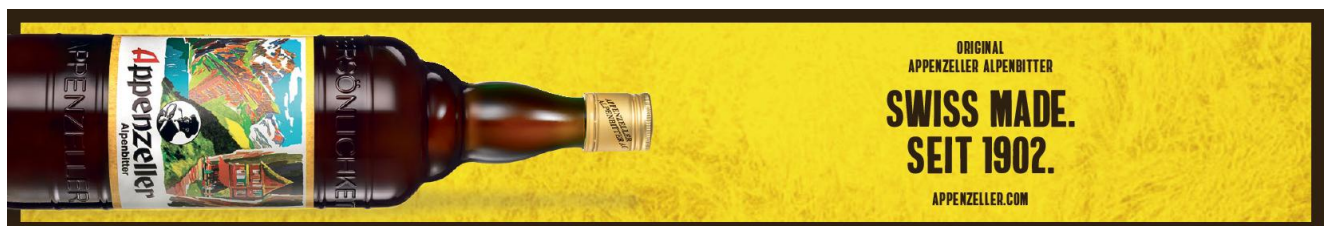
		2 cl	4 cl
Espresso Corretto mit Grappa		6.50	
Kafi Fertig, Kafi Luz mit Zwetschgen, Kirsch, Kernobst, Kräuter, Pflümli			7.50
«Huuskafi Kronberg» mit Haselnuss Likör von Goba			8.50
Kafi Schümli Pflümli			8.50
Kafi Biberflade			8.50
Kafi Appenzeller Rahmlikör			8.50

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	6.—	11.—		42.—
<small> 🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger, Muscat Ottonel, Grüner Veltiner 🏠 Weingut Heinrich 🍷 einfach unverfälscht und vielschichtig </small>				

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	6.—	11.—		42.—
<small> 🇦🇹 Österreich 🍷 Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent 🏠 Weingut Heinrich 🍷 naturbelassen, kräftig </small>				

Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco	7.—	46.—
<small> 🇮🇹 Italien 🍷 Glera 🏠 Bisol, Veneto 🍷 spritzig </small>		

Weissweine

Château Thieuley blanc Bordeaux AC				39.50
<small> 🇫🇷 Frankreich 🍷 Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris 🏠 Familie Courselle 🍷 feine Würze, tiefe Fruchtigkeit </small>				
«Naked white» Österreichischer Naturwein, bio				42.—
<small> 🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger Muscat Ottonel, Grüner Veltiner 🏠 Weingut Heinrich 🍷 einfach unverfälscht und vielschichtig </small>				
Weissburgunder Terlaner DOC				42.50
<small> 🇮🇹 Italien 🍷 Weissburgunder 🏠 Kellerei Muri-Gries 🍷 weich, voll, harmonisch </small>				
Riesling SL Mosel				45.—
<small> 🇩🇪 Deutschland 🍷 Riesling 🏠 Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag 🍷 leicht, frisch-fruchtig </small>				
Riesling Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC				62.—
<small> 🇨🇭 Schweiz 🍷 Riesling Sylvaner 🏠 Roman Rutishauser 🍷 leicht, weich, seidig </small>				

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

