



Kronberg

Berggasthaus

# 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*

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

  
CULINARIUM  
regio • garantie

# Frühstück, Aperitif und Vorspeisen

## Frühstück

Kleines Frühstück von Montag bis Freitag mit 1 warmen Getränk, 1 Gipfeli, 2 Butter, 1 Konfi, Brot, 1 Joghurt, Birchermüesli		17.—
Aufpreis für Käse und Fleisch		+ 9.—
<hr/>		
Frühstück à discrétion mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten; ab 20 Personen mit dem legendären Schoggibrunnen		35.—

## Aperitif

Knabberlei 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
Gontner Brotsuppe	 	7.50
Haferflockensuppe mit Appenzeller Käse	 	7.50
«Kronberg Gerstensuppe» mit Speck		8.—

## Salate

Kleiner bunter Blattsalat		7.—
Kleiner gemischter Salat		8.50
«Kronberg Salat» kleiner bunter Blattsalat mit Appenzeller Mostbröckli, Buureschöblig und Appenzeller Käse		16.—

## 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

# Hauptgänge mit Beilagen nach Wahl

## Rind und Kalb

Rinds-Fleischvogel mit Appenzeller Biersauce		28.—
Rinds-Schulterbraten mit Schmorsauce		33.—
Rindsvoressen mit Paprika und Zwiebeln		28.—
Kalbskotelett 280g mit Alpenkräuterbutter		39.—
Hackbraten mit Rotweinsauce		26.—

Wähle dazu  
1 Beilage und  
1 Gemüse

## Schwein und Geflügel

Gebratene Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce		29.—
Schweinebraten im Speckmantel mit Portweinsauce		30.—
Schweinehalsbraten aus dem Ofen mit Calvados Reduktion		29.—
Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»		32.—
Poulethackbraten mit Gemüsewürfel und Rotweinsauce		26.—

## Beilagen

Pommes frites		inklusive
Trockenreis mit Butterflocken		inklusive
Teigwaren		inklusive
Kartoffelstock  passt hervorragend zu allen Schmorgerichten		inklusive
Reis mit Gemüsewürfel und Linsen		+ 2.—
Kartoffelgratin		+ 4.—
Hausgemachte Spätzli		+ 4.—
Chääshörnli mit Apfelmus zuckerfrei		+ 8.—

## Gemüse

Buntes Mischgemüse nach Saison		inklusive
Buntes Ofengemüse mit Honig und Rosmarin		+ 3.—
Glasierte Karotten		+ 3.—
Zweierlei Karottengemüse mit Olivenöl und frischem Basilikum		+ 3.—
Bohnen mit gehackten Zwiebeln und Bohnenkraut		+ 3.—
Geröstetes Wurzelgemüse		+ 3.—

## Auswahl

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

# Hauptgänge komplett

## Spezialitäten

«Kronberg Plättli» mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl, Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Butter		24.—
«Kronberg Schweinsrollbraten» mit Bergkräutersauce, Kartoffelstock und buntes Gemüse	 	26.—
Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		26.50
«Kronberg Hauswurst» rassig, Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		28.50
Schüblig mit Kartoffelsalat und Senf		24.—
Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und Senf		24.—
KaBier-Bratwurst, Zwiebelsauce und Pommes frites Kälber, die mit Bierresten gefüttert und massiert werden		24.—
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei		20.—

## Das Besondere

«Chääs-Fondue» mit kleinem buntem Blattsalat (Oktober - April)	 	32.50
Spaghetti-Plausch (Buffet im Bistro ab 20 Personen) mit Rindfleisch-Bolognese, Tomatensauce, Speck-Rahmsauce und Reibkäse	 	32.50
• mit einem kleinen bunten Blattsalat und Hausbrot		+7.—
• mit einer Tagessuppe		+6.—

## Vegetarische Hauptgänge

Appenzeller Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei	 	19.50
Chääs-Risotto mit frischen Kräutern und Gemüsewürfel		21.50
Gemüsebratlinge mit Sellerie, Karotte, Lauch, Mais, Paprika, Broccoli und Erbsen, buntes Gemüse und Bergkräutersauce		21.50

### Persönliche Beratung?

Kontaktiere mich über [simeon.herb@kronberg.ch](mailto:simeon.herb@kronberg.ch)  
oder über die Zentrale 071 794 12 89

# Desserts

## Desserts

Hausdessert «Häselbei-Zonne» Heisse Heidelbeeren mit Vanilleglacé		8.50
«Coupe Kronberg» mit Fruchtsalat, Vanilleglacé und Rahm		10.50
Kleiner Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm		8.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm		9.50
Käseplatte garniert mit Butter und Essiggemüse		11.—

Menükarte*	0.—
Nachservice Beilage*	0.—
Nachservice Fleisch pauschal*	+ 3.50
Nachservice Gemüse pauschal*	+ 2.50
Weiss gedeckt*	+ 3.50

\*auf ausdrücklichen Wunsch

Alle Preise verstehen sich pro Person und in CHF inkl. 8.1% MwSt.  
Unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse stammen alle aus der Schweiz

# 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 Naturwein, 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 Cavelles

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

**Naturweine**  
anders als gewohnt  
naturbelassen  
keinerlei Zusätze  
nicht filtriert  
bio + Demeter