

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

# 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 «Sparfuchs Buffet»

mit Spaghetti à discrétion, Tomatensauce, Rindfleischbolognese, Speckrahmsauce, Reibkäse  
dazu Salat vom Buffet und Hausbrot

26.50

## Spaghettiplausch «Deluxe Buffet»

mit Spaghetti à discrétion, Tomatensauce, Rindfleischbolognese, Crevetten-Rahmsauce, Speckrahmsauce, Thonrahmsauce, Knoblauchrahmsauce, Pesto und Gorgonzolasauce, Limone, Reibkäse  
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, Kartoffelgratin, buntes Gemüse, 3 Haussaucen und Blattsalate, 5 Gemüsesalate und Hausbrot  
täglich ab 19:00 Uhr möglich jeweils von Juni bis Oktober  
ab 20 Personen


49.—

# Vorspeisen und Spezialitäten



## Aperitif

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

## Suppen

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

## Salate

Kleiner bunter Blattsalat		7.—
Kleiner gemischter Salat		8.50

Ausschliesslich vom Buffet, Selbstbedienung

## 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 vom Buffet

## Rind und Kalb


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



## 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 Fruchtefladen		9.—
Stängeli aus unserer Glacé-Truhe		nach Wahl

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 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 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

## Persönliche Beratung?

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