Kronen-Brett

Chürbissupp
mit Chürbiskernle, -öl und Sahnehaube
€ 6,20

***

Chürbisschiffle mit Tranchen von der Gänsekeule
gefüllt mit Chürbis-Risotto
€ 29,60

***

Braisierte Gänsebrust ca. 330g
mit Apfelrotchrut und Erdöpfelknödel
€ 33,70

***

Brust- und Keule von der Gans
mit Apfelrotchrut und Erdöpfelknödel
€ 39,90

***

Schlachtplatte
Bauchschpeck, Blut- und Leberwurscht,
an Suurchrut, Meerredigsoß und Erdöpfelbabbe
€ 21,80

Altbewährti G`richter us de Krone:

„Suuri Kalbsleberle“ mit Brägele € 24,90

Kalbsbratwürscht mit Brägele € 19,70
an Zibelesoß

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in der Krone Muche – de Traditionsgasthof seit 1862.

Mir freue uns sehr, Sie in unserer urgige und gemütliche Gaststub begrüße z derfe. Seit über 150 Jahr isch d' Krone e Treffpunkt für Lüüt aus nah und fern – ein Ort, an dem Tradition, Herzlichkeit und gueti badisch-alemannischi Küche zämmechöme.

Unter der Leitung von unserem Küchenchef **Hakan Toygun** wird unsere Karte saisonal und regional gestaltet. Mir lege Wert uf frische Zutaten, Qualität und ehrliches Handwerk. Neben moderne Gerichte pflege mir natürlich auch unsere beliebten Kronen-Klassiker wie Rinderroulade, Sauerbraten und Bratwurscht – traditionell zubereitet und mit viel Liebe serviert.

Für Ihr Wohlbefinden sorgt unser Betriebsleiter **Kevin Böhm** gemeinsam mit unserer langjährigen Serviceleiterin **Conny Kreutler** und ihrem Team. Mit viel Erfahrung, Aufmerksamkeit und Herzlichkeit freue sie sich darauf, Sie bei uns begrüße und verwöhne z derfe.

Ob zum gemütliche Mittagessen, zum genussvolle Obig oder für besondere Feschd – mir wünsche Ihne e schöne Zyt und e feins kulinarisches Erlebnis in der Krone.

Ihr Dominic Dold & Team

Öffnungszeiten:
Mittwoch-Montag 11:45 Uhr – 21:30 Uhr
Küchen Bestellannahme bis 20:30 Uhr
Dienstag ist Ruhetag

Liebe Gäste,
im Sinne einer guten Nachbarschaft bitten wir Sie um 21:45 Uhr unsere Terrasse zu verlassen und in die Gaststätte zu kommen. Gleichwohl wäre es nett auf lange Gespräche am Auto zu verzichten.
Vielen Dank

Salat

Beilagensalätle ..... € 5,50
Buntes Salatschüssle ..... € 12,70
mit Schpeck, Kracherle und Trüübel ..... € 13,70
mit gratiniertem Geißchäs und Honig ..... € 15,60
mit rosa gebratenen Rindsstreifl ..... € 22,20
mit Hirtenchäs im Sesammantel ..... € 15,50

Alle Salate können auch als Vorspeise mit ½ Portionsgröße bestellt werden.

Vorspeisen

Knoblibrot ..... € 5,90
Rote-Beete-Salat mit Geißchäs ..... € 8,70
Rindertartar ..... € 10,20
mit buntem Salatbouquet
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef ..... € 13,40
mit Sauce Remoulade und buntem Salatbouquet
Rindercarpaccio ..... € 12,90
mit Rauke-Salat, Hartchäs und Olivenöl

Suppen

Rindskraftbrühe mit Markklößchen ..... € 6,20
mit Gmües- und Rindfleischilag
Gulaschsupp ..... € 7,70
mit Paprika und Rindfleischwürfele, kräftig pikant abgeschmeckt
Herdöpfelsupp ..... € 5,80
mit eingearbeitetem Schpeck
Brokkolisupp ..... € 6,00
mit feiner Sahnenote
Steinpilzconsomme ..... € 6,70
mit Grießklößchen

Flammkueche

Elsässer Art ..... € 14,70
mit Suurroom, Schpeck und Zibele

Klassische Art ..... € 15,70
mit Suurroom, Schpeck und Zibele und Emmentaler Chäs

Rustikale Art ..... € 15,90
mit Suurroom, Lauch, Schpeck, Herdöpfel und Chäs

Münster Art ..... € 17,20
mit Suurroom, Lauch, Schpeck, Kartoffeln un Münsterchäs

Schweizer Art ..... € 17,20
mit Suurroom, Lauch, Schpeck, Mais, Silberzibele, Kartoffeln un Raclettechäs

Unser vegetarischi Empfehlung:

Spinatknödel
mit saisonalem Gmües auf Chrütter-Omasoß
€ 20,20

Vegetarisch

Chäs'spätzle ..... € 17,20
mit einer Chäsmischung von Emmentaler und Greyerzer in Rahm

Riebedatschi mit Münster-Chäs überbacke ..... € 21,30
und saisonalem Gmües

Gmüsteller oder buntes Salatbouquet mit Riebedatschi ..... € 19,80
saisonales Gemüse Sous-Vide gegart oder buntes Salätle mit Bibeleschäse und Rösti

Unser Monats- Empfehlung:

Königsberger-Klopse
mit Chürbis-Risotto
€ 23,60

Klassiker

Wiener Schnitzel mit Brägele** ..... € 27,90
zwei panierte Schnitzel vom Kälble aus der Oberschale und chlains Beilagensalätle

Belchen Cordon Bleu mit Brägele** ..... € 31,80
vom Kälble gfüllt mit Bergchäs und Krusteschinke dazu chlains Beilagensalätle

Münster Cordon Bleu mit Brägele** ..... € 31,80
vom Kälble gfüllt mit Münsterchäs und Schwarzwälder Schinken dazu chlains Beilagensalätle

Fleischküchli mit Brägele ..... € 20,90
drei Küchli mit Zibele-Bratesoß

Ochsenbäckle mit Erdöpfelbabbe ..... € 29,30
sous-vide gegart in Lämmlin-Schindlers Merlotmit an Rotchrut

Coq au Vin mit dünnen Nudle* ..... € 23,80
marinierte Hinkeloberkeule in Rotwii gegart

Roastbeef mit Brägele ..... € 20,70
an Sauce Remoulade

Rumpsteak ca. 350g* ..... € 36,20
an Chrütteranke un Brädele

Chäs'spätzle mit Schpeck ..... € 17,50
mit einer Chäsmischung von Emmentaler und Greyerzer

Badisch Dreierlei ..... € 19,80
Brägele, Elsässer Wurschtsalat und Bibeleschäs

Zürcher Schwiinegeschnetzelts mit Riebedatschi ..... € 23,80
mit Schwämm in rahmiger Soß und Wirsing

Rindsroulad mit Erdöpfelbabbe ..... € 29,70
gefüllt Zibele, Gurke und Schinke mit Rotchriut

Suurbrote vom Rind ..... € 29,90
mit gschabte Spätzle un Rotchrut

Kronen-Pfännle ..... € 25,40
Schwiinemedajon in Orangen-Pfefferschmand an Wirsing und Spätzle

Boeuf Bourguignon ..... € 29,90
mit Erdöpfelbabbe un Wirsing

**Hauptgänge werden mit saisonalem Gmüs serviert.*
***auch als Fitness-Variante mit großer Salatbeilage verfügbar.*
Gerne können Sie auch ein chlains Beilagesalätle zu € 5,50 dazu bestellen.

Für kleine Portionen (Senioren) berechnen wir 3€ weniger pro Gericht.

Für unsere kleinsten Gäste

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

Spätzle mit Rahmsoße	€ 7,50
Käsespätzle	€ 8,50
Riebedatschi mit Apfelmus	€ 6,50
Portion Brägele	€ 5,50
Fischstäble mit Brägele	€ 8,50
Kleines Kalbsschnitzele mit Brägele/Spätzle	€ 11,00

Kindergetränke:

0,2l vom Offenausschank für € 1,50
Flaschengetränk 0,33l - € 2,00

Dessert / Käse

Espresso Affogato	€ 6,90
Lauwarmes Schokiküchle mit Vanilleeis	€ 6,90
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	€ 6,20
Duet von heimischen Fruchtsorbets	€ 4,50
Heißi Himbäri mit Vanilleeis	€ 8,20
Apfelstrudel nach Omas Rezept mit Vanilleeis	€ 9,30
Vanilleeis mit Eierlikörschaum	€ 6,50
Münster-Chäsle mit Kümmel, Zibele und Sauerteigbrot	€ 6,30
Chlai´s Chäsbrettle	€ 12,40

Liebe Gäste, für Umbestellungen, einen extra Teller oder extra Soße behalten wir uns vor € 1,50 in Rechnung zu stellen.

Sekt

Lämmlin-Schindler Sekt Brut Nature Weiß ..... 0,1l ..... € 6,00
Lämmlin-Schindler Sekt Brut Rosé ..... 0,1l ..... € 6,00
Flasche Sekt Brut Nature, Brut Rosé oder alkoholfrei ..... 0,75l ... € 29,50
Alkoholfreier Sekt Blanc von ARĒNSBAK ..... 0,1l ..... € 6,00
(Trocken, auf Grüntee-Basis, fruchtig-frisch mit Aromen von Pfirsich, Stachelbeere und einem Hauch Zitronengras)
Alkoholfreier Sekt Rosé von ARĒNSBAK ..... 0,1l ..... € 6,00
(Trocken, auf Grüntee-Basis, fruchtig mit Himbeer- und Holundernoten und feinem Hibiskus)

Aperitif

Kir Royal ..... 0,1l ..... € 6,50
Lämmlin-Schindler Sekt mit Holunder ..... 0,1l ..... € 6,50
Aperol Spritz ..... 0,2l ..... € 8,90
Chrönli Spritz ..... 0,2l ..... € 8,90
(Vermouth Rosé von apros, Lämmlin-Schindler Sekt Brut Nature, Mineralwasser)
Alkoholfrei Karma Gold ..... 0,1l ..... € 7,00
(ARĒNSBAK Sekt Blanc alkoholfrei mit Kalamansi-Ingwer-Kurkuma-Cordial von Burdock)
Alkoholfrei Silkroad Rosé ..... 0,1l ..... € 7,00
(ARĒNSBAK Sekt Rosé alkoholfrei mit Rhabarber-Hibiskus-Cordial von Burdock)

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola 0,33l	€ 3,40	Eistee Peach/Lemon 0,4l	€ 4,20
Afri Cola o. Zucker 0,33l	€ 3,40	Lieler Gourmet 0,5l	€ 3,80
Bluna Zitrone 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaft 0,2l	€ 3,40
Bluna Orange 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaft 0,4l	€ 4,80
Afri Cola Mix 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaftschorle 0,2l	€ 3,20
Hausgemachte Limo 0,2l	€ 3,90	Fruchtsaftschorle 0,4l	€ 4,60
Hausgemachte Limo 0,4l (Hibiskus oder Kalamansi)	€ 4,90	Fruchtsäfte: Apfel-, Johannisbeere-Rhabarber-, Maracuja-, Orangen- und Traubensaft	
Hausgemachter Eistee 0,4l	€ 4,90		

Biere

Freiburger Bierle / Freiburger Bierle 0,0% ..... 0,33l - € 3,50
Ganter Pils / Radler ..... 0,5l - € 5,10
Ganter Weizen / Ganter Weizen 0,0% ..... 0,5l - € 5,10

GASTHAUS ZUR KRONE

Wir beziehen alle unsere Weine vom
VDP.WEINGUT Lämmlin-Schindler, gleich nebenan,
und über den Innenhof zu erreichen.
Die Weine und Sekte sind aus biologischem Anbau.

LÄMMLIN SCHINDLER | VDP

Offene Weißweine

Chardonnay Fasswein
0,1l - € 3,40 | 0,25l - € 7,60 | 0,5l - € 14,20

2024 Gutedel, VDP.ORTSWEIN, trocken
0,1l - € 3,50 | 0,25l - € 8,00 | 0,5l - € 15,50
Alkohol: 11,5 | *Säure: 5,3* | *Zucker: 1,5*

2024 Weißburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken
0,1l - € 4,00 | 0,25l - € 8,90 | 0,5l - € 16,70
Alkohol: 12,5 | *Säure: 5,7* | *Zucker: 1,0*

2024 Grauburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken
0,1l - € 4,00 | 0,25l - € 8,90 | 0,5l - € 16,70
Alkohol: 12,5 | *Säure: 6,0* | *Zucker: 0,7*

2023 Chardonnay VDP.ORTSWEIN, trocken
0,1l - € 4,00 | 0,25l - € 8,90 | 0,5l - € 16,70
Alkohol: 13,0 | *Säure: 5,6* | *Zucker: 0,6*

2023 Sauvignon Blanc VDP.ORTSWEIN, trocken
0,1l - € 4,40 | 0,25l - € 9,80 | 0,5l - € 18,30
Alkohol: 12,5 | *Säure: 6,8* | *Zucker: 3,1*

GASTHAUS ZUR KRONE

Offene Roséweine

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,80 | 0,25l - € 8,40 | 0,5l - € 15,80

Alkohol: 11,5 | *Säure: 6,1* | *Zucker: 2,1*

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, Kabinett halbtrocken

0,1l - € 3,80 | 0,25l - € 8,40 | 0,5l - € 15,80

Alkohol: 11,0 | *Säure: 6,2* | *Zucker: 11,4*

Offene Rotweine

2019 Spätburgunder Literflasche VDP.GUTSWEIN, tr. oder htr.

0,1l - € 3,20 | 0,25l - € 6,50 | 0,5l - € 12,40

2019 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,80 | 0,25l - € 8,40 | 0,5l - € 15,80

Alkohol: 13,0 | *Säure: 5,7* | *Zucker: 0,9*

2019 Spätburgunder „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 6,10 | 0,25l - € 13,80 | 0,5l - € 25,80

Alkohol: 13,0 | *Säure: 5,5* | *Zucker: 1,0*

2020 CUVÉE FRAUenFELS VDP.GUTSWEIN, trocken

0,1l - € 10,50 | 0,25l - € 23,50 | 0,5l - € 34,00

Alkohol: 13,0 | *Säure: 6,1* | *Zucker: 0,7*

2019 Blaufränkisch VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 5,10 | 0,25l - € 11,80 | 0,5l - € 22,40

Alkohol: 13,0 | *Säure: 5,7* | *Zucker: 1,3*

Wein des Monats

2023 Weißweincuvée von Weißburgunder & Chardonnay

VDP. ORTSWEIN 0,25l - € 8,20

Alkohol: 13,0 / Säure: 6,0 / Zucker: 0,8

GASTHAUS ZUR KRONE

Weißweinflaschen (0,75l)

2024 Gutedel, VDP.ORTSWEIN, trocken € 19,50
Alkohol: 11,5 *Säure: 5,3* *Zucker: 1,5*

2023 Chasselas „Reserve“, VDP.ORTSWEIN, trocken € 33,00
Alkohol: 12,5 *Säure: 4,3* *Zucker: 0,7*

2024 Weißburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken € 23,00
Alkohol: 12,5 *Säure: 5,7* *Zucker: 1,0*

2023 Weißburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken € 34,50
Alkohol: 13,5 *Säure: 5,3* *Zucker: 0,7*

2024 Grauburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken € 23,00
Alkohol: 12,5 *Säure: 6,0* *Zucker: 0,7*

2023 Grauburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken € 34,50
Alkohol: 13,0 *Säure: 5,1* *Zucker: 0,8*

2023 Chardonnay VDP.ORTSWEIN, trocken € 23,00
Alkohol: 13,0 *Säure: 5,6* *Zucker: 0,6*

2023 Chardonnay FRAUENBERG VDP.GROSSE LAGE € 42,00
Alkohol: 13,0 *Säure: 5,2* *Zucker: 1,7*

2023 Sauvignon Blanc VDP.ORTSWEIN, trocken € 25,00
Alkohol: 12,5 *Säure: 6,8* *Zucker: 3,1*

Roseweinflaschen (0,75l)

2024 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, trocken € 21,50
Alkohol: 11,5 *Säure: 6,1* *Zucker: 2,1*

2024 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, Kabinett halbtrocken € 21,50
Alkohol: 11,0 *Säure: 6,2* *Zucker: 11,4*

GASTHAUS
ZUR KRONE

Rotweinflaschen (0,75l)

2020 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 21,50		
Alkohol: 13,0	*Säure: 5,7*	*Zucker: 0,9*	
2018 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, halbtrocken	€ 21,50		
Alkohol: 12,0	*Säure: 5,7*	*Zucker: 12,5*	
2019 Spätburgunder „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 35,50		
Alkohol: 13,0	*Säure: 5,5*	*Zucker: 1,0*	
2020 Spätburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken	€ 36,00		
Alkohol: 13,5	*Säure: 5,7*	*Zucker: 0,9*	
2020 Spätburgunder FRAUENBERG VDP.GROSSE LAGE	€ 55,00		
Alkohol: 13,5	*Säure: 6,0*	*Zucker: 1,4*	
2022 CUVÉE FRAUenFELS VDP.GUTSWEIN, trocken	€ 46,00		
Alkohol: 13,0	*Säure: 6,1*	*Zucker: 0,7*	
2021 Merlot VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 34,00		
Alkohol: 13,0	*Säure: 6,5*	*Zucker: 2,6*	
2020 Blaufränkisch VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 31,00		
Alkohol: 13,0	*Säure: 5,7*	*Zucker: 1,3*	

Weinverkauf zum Mitnehmen

Haben Sie Ihren Lieblingswein bei uns gefunden?
Dann sprechen Sie uns gerne an!
Wir verkaufen Ihnen Ihre Wunschweine
gleichen Preisen wie im Weingut Lämmlin-Schindler.