

Kronen-Brett

Spanferkelbäckle mit Herdöpfelstampf

in Rahmsoß und Wirsing

€ 25,20

Hirschsauerbraten

mit Öpfel-Rotchruut und Spätzle

€ 29,70

Lammhäxle

mit Wintergmües und Herdöpfelgratin

€ 29,90

Onglet (Hanging Tender)

in einer sämigen Sauce mit Zartbitterschokolade gebunden

mit Wintergmües und Herdöpfelstampf

€ 24,60

Hühnerfrikassee

mit Erbsen und schwarzem Riis

€ 22,40

Menü:

1. Gang: Maronensuppe
 2. Gang: Hirschsauerbraten, Öpfel-Rotchruut und Spätzle
 3. Gang: Himbär-Tiramisu
- € 38,50**

Altbewährti G-richter us de Krone:

„Suuri Kalbsleberle“ mit Brägele € 24,90

Tafelspitz in Meerredigsoß € 24,60

Rahnesalat, Preiselbeere und Bouillonkartoffeln

Kalbsbratwürscht mit Brägele € 19,70

an Zibelesoß

Schüfeli mit Surchruut, Meerredigsoß und Herdöpfelstampf € 22,20

Liebe Gäste

herzlich willkommen in der Krone Muche, de Traditionsgasthof seit 1862. Mir freue uns sehr, Sie in unserer urigige, warm ghalte Gaststüb begreüß z derfe. Seit über 150 Jahr isch d' Krone Muche e Treffpunkt für d' Lüüt aus nah und fern – e Ort, wo Tradition, Gemütlichkeit und gueti badisch-alemannisch Küche zämmechöme.

Unter der Leitung vo unserer Küchenchefin Bettina Kühne wird d' Karte saisonal und regional gestaltet. Mir setze uf frische Zutaten aus de Umgebig und verbinde Bewährtes mit moderne Element. E besondere Stelle händ dabei unsere Traditionsgerichte, die seit Generatione zu de Kronenküche ghöre: Rinderroulade, Sauerbraten, Tafelspitz, unsere Bratwurst und s' beliebte Schäufeli. Alles wird mit viel Geduld, Handwerkskunst und originaler Rezeptur zubereitet – kräftig, ehrlich und typisch badisch.

Regionali Produzente liefere uns en Grossteil vo unseren Zutaten, damit mer Ihnen immer Frische und Qualität biete chönne. So spiegelt jedes Gericht e Stück Heimat wider.

Für die passende Atmosphäre sorgt unsere langjährige Serviceleiterin Conny Kreutler, die Sie mit ihrem Team freundlich, aufmerksam und mit viel Erfahrung begleitet wird. D' Mischung us Tradition, Herzlichkeit und persönlicher Note macht de Besuch bi uns besonders.

Egal ob Sie e entspannten Mittag, e gemütliche Obig oder e Fescht plane – mir hei Räume und Menüvorschläge für jede Gelegenheit und jede Saison.

Mir wünsche Ihne e angenehme Zyt und e feins kulinarisches Erlebnis bi uns 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

Buntes Salatschüssle	€ 12,70
mit Schpeck, Kracherle und Trüübel.....	€ 13,70
mit gratiniertem Geißchäs und Honig.....	€ 15,60
mit rosa gebratenen Rindsstreifl	€ 20,20

Vorspeisen

Knoblibrot	€ 5,90
Rahne-Salat	€ 11,20
<i>mit gratiniertem Geißchäs</i>	

Suppen

Flädlesupp	€ 6,20
<i>mit Gmües- und Rindfleischeinlage</i>	
Steinpilzkraftbrühe.....	€ 6,80
<i>mit Markklößchen</i>	
Elsässer Zibelesupp	€ 5,80
<i>mit Chäscrouton</i>	
Gulaschsupp	€ 7,20
<i>mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig pikant abgeschmeckt</i>	
Keschesupp	€ 6,20

Flammkueche

Elsässer Art.....	€ 13,70
<i>mit Suurroom, Schpeck und Zibele</i>	
Münster Art	€ 14,90
<i>mit Suurroom, Lauch, Schpeck, Landjäger und Münsterchäs</i>	
Vegetarische Art.....	€ 13,70
<i>mit Suurroom, Lauch, Rahne und Geißchäs</i>	

Unser vegetarische Empfehlung:

Spinatknödel

mit saisonalem Gmüs auf Chrütter-Omasoß

€ 19,20

Vegetarisch

Chäs'spätzle.....	€ 16,20
<i>mit einer Chäsmischung von Emmentaler und Greizer in Rahm</i>	
Riebedatschi mit Münster-Chäs überbacke	€ 21,30
<i>und saisonalem Gmüs</i>	
Gmüsteller oder buntes Salatbouquet mit Riebedatschi.....	€ 19,80
<i>saisonales Gemüse Sous-Vide gegart oder buntes Salätle mit Bibeleschäse und Rösti</i>	

Unser Monats Empfehlung:

Hergottsbescheißerle / Krautkrapfen

*gefüllt mit Kalbshack, Schpeck und Suurchruut
auf Bratensoß*

€ 24,60

Klassiker

Wiener Schnitzel mit Brägele**	€ 26,90
<i>zwei panierte Schnitzel vom Kälble aus der Oberschale und chlains Beilagensalätle</i>	
Belchen Cordon Bleu mit Brägele**	€ 30,80
<i>vom Kälble gefüllt mit Bergchäs und Krusteschinke dazu chlains Beilagensalätle</i>	
Schweizer Cordon Bleu mit Brägele**	€ 30,80
<i>vom Kälble gefüllt mit Raclette und Krusteschinken dazu chlains Beilagensalätle</i>	
Kalbsfleischküchli mit Brägele.....	€ 19,90
<i>zwei Küchli mit Zibele-Bratesoß</i>	
Ochsenbäckle mit Herdöpfelstampf*	€ 28,30
<i>sous-vide gegart in Lämmelin-Schindlers Merlot</i>	
Coq au Vin mit dünnen Nudle*	€ 22,80
<i>marinierte Hinkeloberkeule in Rotwii gegart</i>	
Rumpsteak mit Chrütteranke*	€ 35,60
<i>ca. 350g Sous-Vide rosa gegart mit Herdöpfelgratin</i>	
Chäs'spätzle mit Schpeck.....	€ 17,50
<i>mit einer Chäsmischung von Emmentaler und Greyerzer</i>	
Badisch Dreierlei.....	€ 18,80
<i>Brägele, Elsässer Wurschtsalat und Bibeleschäs</i>	
Zürcher Schwiinegeschnetzelts mit Riebedatschi*	€ 21,80
<i>mit Schwämm in rahmiger Soß</i>	
Rindsroulad mit Herdöpfelstampf	€ 28,70
<i>gefüllt Zibele, Giggerk und Schinke an Öpfel-Rotchruut</i>	
Suurbrote vom Rind	€ 28,90
<i>mit Rotchruut und Spätzle</i>	
Kronen-Pfännle.....	€ 24,40
<i>Schwiinemedajon in Orangen-Pfefferschmand an Rahmwirsing und Spätzle</i>	
Zanderfilet mit schwarzem Riis und Linse*	€ 27,90
<i>kross uff dr Hut brote an Anke-Wiisswiisoß</i>	

**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
Kleines Kalbsschnitzele mit Brägele/Spätzle	€ 11,00

Kindergetränke:

0,2l vom Offenausschank für € 1,50

Flaschengetränk 0,33l - € 2,00

Dessert / Käse

Creme Brûlée mit Zwetschge-Guetseli und Vanilleeis.....	€ 9,60
Apflküechli mit Vanilleeis.....	€ 8,70
Lauwarmes Schokiküchle mit Vanilleeis	€ 6,90
Himbär-Spekulatus-, 'Tiramisu' mit Walnußeis	€ 8,80
Duett vom Schokoladenschaum (Mousse)	€ 9,50
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.*

Aperitif / 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
Kolonne Null Sekt alkoholfrei.....	0,1l.....	€ 6,00
Kir Royal	0,1l.....	€ 6,50
Lämmlin-Schindler Sekt mit Holunder	0,1l.....	€ 6,50
Aperol Spritz.....	0,2l.....	€ 8,90
Schwarzwald Spritz.....	0,2l.....	€ 8,90

(apros Black Forest Vermouth Rosé, Lämmlin-Schindler Sekt Brut Nature, Mineralwasser)

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola 0,33l	€ 3,40	Lieler Gourmet 0,5l	€ 3,80
Afri Cola o. Zucker 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaft 0,2l	€ 3,40
Bluna Zitrone 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaft 0,4l	€ 4,80
Bluna Orange 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaftschorle 0,2l	€ 3,20
Afri Cola Mix 0,33l	€ 3,40	Fruchtsaftschorle 0,4l	€ 4,60
Elephant Bay Peach	€ 3,80	Fruchtsäfte: Apfel-, Johannisbeere-	
Elephant Bay Lemon	€ 3,80	Rhabarber-, Maracuja-, Orangen-	
		und Traubensaft	

Biere

Freiburger Bierle / Freiburger Bierle 0,0%	0,33l -	€ 3,30
Ganter Pils / Radler	0,5l -	€ 4,90
Ganter Weizen / Ganter Weizen 0,0%.....	0,5l -	€ 4,90



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



**LÄMMLIN
SCHINDLER**



Offene Weißweine

Nobling Fasswein

0,1l - € 2,80

0,25l - € 6,50

0,5l - € 12,40

2024 Gutedel, VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,20

0,25l - € 7,00

0,5l - € 13,40

Alkohol: 11,5

Säure: 5,3

Zucker: 1,5

2024 Weißburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,60

0,25l - € 8,60

0,5l - € 16,50

Alkohol: 12,5

Säure: 5,7

Zucker: 1,0

2024 Grauburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,60

0,25l - € 8,60

0,5l - € 16,50

Alkohol: 12,5

Säure: 6,0

Zucker: 0,7

2023 Chardonnay VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,60

0,25l - € 8,60

0,5l - € 16,50

Alkohol: 13,0

Säure: 5,6

Zucker: 0,6

2023 Sauvignon Blanc VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,80

0,25l - € 9,10

0,5l - € 17,30

Alkohol: 12,5

Säure: 6,8

Zucker: 3,1



Offene Roséweine

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,40

Alkohol: 11,5

0,25l - € 7,80

Säure: 6,1

0,5l - € 15,50

Zucker: 2,1

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, Kabinett halbtrocken

0,1l - € 3,40

Alkohol: 11,0

0,25l - € 7,80

Säure: 6,2

0,5l - € 15,50

Zucker: 11,4

Offene Rotweine

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

0,1l - € 2,80

0,25l - € 6,50

0,5l - € 12,40

2019 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,60

Alkohol: 13,0

0,25l - € 8,60

Säure: 5,7

0,5l - € 16,50

Zucker: 0,9

2019 Spätburgunder „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 5,30

Alkohol: 13,0

0,25l - € 12,70

Säure: 5,5

0,5l - € 24,40

Zucker: 1,0

2020 CUVÉE FRAUenFELS VDP.GUTSWEIN, trocken

0,1l - € 6,50

Alkohol: 13,0

0,25l - € 14,40

Säure: 6,1

0,5l - € 30,60

Zucker: 0,7

2019 Blaufränkisch VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 5,10

Alkohol: 13,0

0,25l - € 11,80

Säure: 5,7

Zucker: 1,3

0,5l - € 22,40

Wein des Monats

2023 Weißweincuvée von Weißburgunder & Chardonnay

VDP. ORTSWEIN 0,25l - € 8,20

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



Roséweinflaschen (0,75l)

2024 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 20,00
<i>Alkohol: 11,5</i>	<i>Säure: 6,1</i>
<i>Zucker: 2,1</i>	
2024 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, Kabinett halbtrocken	€ 20,00
<i>Alkohol: 11,0</i>	<i>Säure: 6,2</i>
<i>Zucker: 11,4</i>	



Rotweinflaschen (0,75l)

2020 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 20,50
<i>Alkohol: 13,0 Säure: 5,7 Zucker: 0,9</i>	
2018 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, halbtrocken	€ 20,50
<i>Alkohol: 12,0 Säure: 5,7 Zucker: 12,5</i>	
2019 Spätburgunder „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 32,50
<i>Alkohol: 13,0 Säure: 5,5 Zucker: 1,0</i>	
2020 Spätburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken	€ 34,00
<i>Alkohol: 13,5 Säure: 5,7 Zucker: 0,9</i>	
2020 Spätburgunder FRAUENBERG VDP.GROSSE LAGE	€ 55,00
<i>Alkohol: 13,5 Säure: 6,0 Zucker: 1,4</i>	
2022 CUVÉE FRAUenFELS VDP.GUTSWEIN, trocken	€ 37,50
<i>Alkohol: 13,0 Säure: 6,1 Zucker: 0,7</i>	
2021 Merlot VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 32,50
<i>Alkohol: 13,0 Säure: 6,5 Zucker: 2,6</i>	
2020 Blaufränkisch VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 30,00
<i>Alkohol: 13,0 Säure: 5,7 Zucker: 1,3</i>	

Weinverkauf zum Mitnehmen

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