



DIE INFOS FÜR SIE!

Ihr Zuhause, wenn Sie nicht zu Hause sind!

Hotel Die Krone

Hochzeits- und Bankettmappe

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS FEIERN MÖCHTEN!

Wir freuen uns darauf und sind überzeugt, dass Ihr Fest unvergesslich wird! Unser Haus verbindet Alt und Neu. Es bietet modernes, zeitloses Design in alten Mauern, Räume mit viel Charme und eine hervorragende Küche.

WILLKOMMEN IM HAUS DIE KRONE!



RAPHAEL LÜTHY RAYMOND KRONIG

CHEF DE CUISINE, INHABER

HOTELIER, INHABER

MENUVORSCHLÄGE

Unser Küchenchef Raphael Lüthy hat eine Auswahl an 3- bis 5-Gang-Menüs aus unseren Spezialitäten zusammengestellt ... passend zu Banketten für jeden Anlass!

Haben Sie persönliche Wünsche, möchten Sie einzelne Gänge ersetzen oder ganze Menus neu zusammenstellen? Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen. Wir erstellen Ihnen gern ein Angebot! Wir freuen uns!

Alle Preise
in Schweizer Franken.

MENU 1

Gemüsetartar mit
grünem Spargel 18.-

**

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Stockfischbrandade mit
rotem Paprikaschaum 46.-

**

Karamellisiertes Honigparfait
mit Rhabarberkompott und
frischen Erdbeeren 16.-

MENU-PREIS CHF 74.-

MENU 2

Duo von rotem Thunfisch
und Gewürzlachs 22.-

**

Thurgauer Kalbsfiletmedaillons
mit grünem Spargel und
Morchelrahmsauce 48.-

**

Dessertkomposition
Die Krone Gottlieben 18.-

MENU-PREIS CHF 85.-

MENU 4

Carpaccio vom marinierten
Rindsfilet mit Avocadoschaum
und Sesamchips 22.-

**

Gebratener Seeteufel mit
Melonen-Couscous und
Zitronenfumet 46.-

**

Dessertteller
Die Krone Gottlieben 18.-

MENU-PREIS CHF 74.-

MENU 5

Getrüffelte Ziegenfrischkäse-
terrinen im Mostmantel mit
Balsamico-Apfelperlen 16.-

**

Hausgemachte Eierschwämm-
chen-Ravioli mit weissem
Tomatenschaum und
Rucola 38.-

**

Schokoladentriologie auf
Passionsfruchtspiegel 16.-

MENU-PREIS CHF 68.-

HAUS-APEROS

Orangensaft, Mineralwasser und
königliche Häppchen

CHF 25.-

KÖNIGLICHE HÄPPCHEN

Zum Beispiel Couscous-Salat
mit Poulardenbrust und
Apfelchutney, marinierte Feta-
Olivenspiesschen, Glasnudeln
mit fritierter Riesencrevette,
Süppchen, Blätterteiggebäck,
Lachsrollen, Crostinis und vieles
mehr! Dazu bieten wir Thon-
und Tomaten-Basilikumbrot.

MENU 3

Lauwarmer Atlantikhummer
auf Frühlingssalat und Spargel-
spitzen 30.-

**

Tournedos vom Schrofen-
Rind auf Rosmarin-Rösti mit
Schalottenconfit und Rotwein-
jus 52.-

**

Vanillesoufflee mit Portwein-
Beerengrütze und Erdbeersor-
bet 16.-

MENU-PREIS CHF 88.-





MENU 6

Kalbsmilken in der Mandelkruste
auf Frühlingkartoffelsalat mit
Sherryessig und Nussöl 16.-

**

Aufgeschäumte Hummercrème
mit Cognac 16.-

**

Rosa gebratenes Lammcarrée
an Estragonjus mit karamelli-
siertem Knoblauch 48.-

**

Erdbeer-Tiramisú 16.-

MENU-PREIS CHF 84.-



MENU 7

Salatkreation mit Perlhuhnbrust
an Sherryessig-Dressing 21.-

**

Nussbaumer Rieslingsuppe
„Müller Thurgau“ mit grünem
Spargel 14.-

**

Egli gebacken mit Sauce Tartar
und Salzkartoffeln 40.-

**

Crème brûlée mit
Fruchtsorbet 16.-

MENU-PREIS CHF 84.-

MENU 8

Sashimi vom gepfefferten Ork-
neylachs mit Gurkensalat 24.-

**

Tomatensuppe mit gebratenem
Lammspiess und Knoblauch-
croutons 16.-

**

Gebratenes und Geschmortes
vom Schweizer Stallkaninchen
mit Grappa, Frühlingsgemüse
und neuen Kartoffeln 44.-

**

Apfeltarte mit
Süssmost-Sabayon und
Calvadosglace 16.-

MENU-PREIS CHF 86.-

MENU 9

Bunte Salatvariation mit
Tranchen von gebratener
Wachtelbrust an
Oliven-Kräuterpesto 16.-

**

Bodensee-Hechtschaumklöss-
chen mit jungem Blattspinat
an Safranblütensauce 18.-

**

Im Ofen gebratenes
Rindsentrecôte mit Estragon-
Sabayon und Merlotjus,
dazu marktfrisches Gemüse
und Kartoffelgratin 46.-

**

Vanille-Panna-Cotta mit
Brombeer-Maracujacoulis
und Minze 14.-

MENU-PREIS CHF 88.-



MENU 10

VEGETARISCH

Millefeuille von grünem Spargel
an Morchelrahmsauce 18.-

**

Knoblauchcrèmesuppe mit
Brioche-Croutons 12.-

**

Fontina-Risotto mit Balsamico-
Reduktion und grilliertem
Provenzalgemüse 34.-

**

Warmer Schokoladenkuchen
mit Birnenkompott und
Caramelleis 18.-

MENU-PREIS CHF 79.-



MENU 11

Amuse-bouche

**

Rucolasalat mit Pata-Negra-Schinken, gehobeltem Parmesan und Aceto Balsamico 14.50

**

Cappuccino von Gartenkräutern mit Herzmilkenröschen 14.-

**

Rotbarbenfilet auf Oliven-Ratatouille mit Orangen-Safranblüten-Sauce 22.-

**

Rosa gebratenes Kalbscarrée an Sherryjus mit Gemüsebukett und hausgemachten Tagliatelle

**

48.-

Sorbetvariation mit exotischen Früchten 14.-

MENU-PREIS CHF 98.-

MENU 12

Amuse-bouche

**

Kalbsmilken in der Mandelkruste auf Frühlingskartoffelsalat mit Sherryessig und Nussöl 16.-

**

Gebratene Langustinen mit Thymianpfeffer auf Canaroli-Risotto mit Fontina und schwarzen Oliven 26.-

**

Knuspriger Ormalinger Jungschweinbraten an Klosterbräu-Rosmarinjus mit Saisongemüse 44.-

**

Auswahl an Käse mit frischem Apfelbrot 12.50

**

Orangencappuccino mit Mokkatarte 14.50

MENU-PREIS CHF 95.-

MENU 13

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Amuse-bouche

**

Salatvariation mit gebackenen Eglifilets und Tartarsauce 16.-

**

Nussbaumer Rieslingsuppe „Müller Thurgau“ mit Ittinger Klosterkräutern 12.50

**

Tranchen vom Schrofen-Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer, feinen Bohnen im Rohschinkenmantel und Kartoffelgratin 48.-

**

Arenenberger Käsevariation mit Trauben 12.50

**

Warme Apfeltarte mit Vanilleeis und Minze 16.-

MENU-PREIS CHF 96.-



MENU 14 DAS FISCHMENU

Amuse-bouche

**

Lauwarmer Thunfischsalat auf Gurken-Kartoffelcarpaccio und Curryschaum 24.-

**

Bouillabaisse von Bodenseefischen mit geröstetem Aioli-Brot 18.-

**

Gebratenes Flusszanderfilet auf Schnippelbohnen mit Sherrytomatenkompott 26.-

**

Trilogie von Atlantik-Hummer, Seeteufel und Wolfsbarsch an Champagnersauce mit Blattspinat und Parfumreis 54.-

**

Karamelisiertes Honigparfait mit Rhabarberkompott und Erdbeeren 16.-

MENU-PREIS CHF 110.-





GESCHICHTE

Das Hotel Die Krone zählt zu den ältesten stattlichen Bürgerhäusern von Gottlieben. Der erste Bau versinkt im Jahr 1692 bei einem Hochwasser im Rhein. Wenige Jahre später wird die neue „Wirtschaft zur Krone“ erbaut und durchlebt turbulente Zeiten. Das Dorf wird Bezirkshauptort und erhält das Marktrecht. Die Krone erfreut sich dank blühenden Handels und Gewerbe reger Bekanntheit. Während kriegerischen Zeiten dient das Haus als Quartier der Generäle. Johann Conrad Hippenmeyer, nebst dem französischen Kaiser Napoleon der berühmteste Bewohner Gottliebens, erblickt in der Krone das Licht der Welt. Er gründet 1818 die österreichische Nationalbank in Wien. Durch Hochwasser erleidet das Haus häufig schweren Schaden, 1817 steht das Haus 1,5 Meter unter Wasser. Die Krone erfährt mehrere Besitzerwechsel. 1971 übernimmt Rosa Tschudi, eine der berühmtesten Köchinnen der Schweiz, die Krone und erweitert das Haus. 1981 geht das Haus an Georg und Ingeborg Schraner-Michaeli über, die das Haus im Jahr 2009 an das Trio Raymond Kronig/Raphael Lüthy/Markus Greter übergeben. Das Haus wird komplett saniert und erhält den Status „Swiss Quality Excellence Hotel“. Gault Millau nimmt das Haus im Gastro-Führer in die Riege der „100 schönsten Gourmet-Hotels der Schweiz“ auf und verleiht für 2012 14 Gault-Millau-Punkte

KONZEPT

Immer mehr Hotelzimmer ähneln sich wie ein Ei dem andern. Die weltweite Globalisierung hat auch vor der Hotellerie nicht Halt gemacht und führt dazu, dass man in Rom den selben Sessel vorfindet wie in Buenos Aires, und der Teppich in Moskau ist exakt derselbe wie jener in Kapstadt. Das möchten wir nicht. Wenn immer möglich, haben wir die alte Bausubstanz des über 300-jährigen Hauses belassen und mit modernen Möbeln und Accessoires ergänzt. Alt und Neu begegnen sich natürlich und ohne Berührungsängste.

Seit drei Jahrhunderten heisst Unser Haus „Die Krone“. Nichts liegt deshalb näher, als es diesem Thema zu widmen! Wir haben jedes unserer 25 Zimmer einer bedeutenden Krone Europas zugeordnet. Bei uns wohnen Sie in der Bonaparte-Suite, schlafen im Wittelsbach-Zimmer oder träumen bei Königin Victoria! Oder den Bernadotte. Oder den Grimaldi. In jedem Zimmer wird mit Bild und Text eine der bedeutendsten Kronen Europas vorgestellt. In den „Königszimmern“ sind die Texte direkt auf Tapete gedruckt, in den „Fürstenzimmern“ haben wir die Geschichten zusammen mit einigen Bildern an die Wand gehängt. Wir haben versucht, die komplexen historischen Zusammenhänge auf wenige Sätze zu reduzieren und ab und zu einen Schuss guter Unterhaltung einzustreuen. Mit diesem Zimmerkonzept hoffen wir, das Interesse unserer Gäste an den lebhaften, manchmal tragischen und oft auch amüsanten Geschichten rund um die Königs- und Fürstenhäuser Europas wecken zu können!

GOTTLIEBEN

Gottlieben ist in puncto Fläche die kleinste Gemeinde im Kanton Thurgau. Sie zählt ungefähr 300 Einwohner. Mitte des 13. Jahrhunderts wird Schloss Gottlieben erbaut. Viele illustre Persönlichkeiten kommen mit dem stolzen Gebäude in Berührung: In einem der beiden Türme wird der abgesetzte Papst Johannes XXII. gefangengehalten, im 19. Jahrhundert übernimmt der französische Kaiser Napoleon III. das Schloss und bewohnt es für kurze Zeit. Gottlieben kommt als Umschlagplatz von Salz zu Bedeutung. Dank Handel und Gewerbe blüht es auf, über den Seerhein wird eine Brücke erbaut, im Dorf entstehen acht Wirtshäuser.

Die glorreichsten Zeiten dürften heute vorbei sein, die meisten Wirtshäuser und die Brücke sind verschwunden. Es bleiben ein schmuckes Dorf mit einem stolzen Schloss, viel Ruhe und der grossartige Blick in das Bodensee-Naturschutzgebiet. Gottlieben ist aber auch dank den beiden Schiffswerften und der Fabrik der weltbekannten Gottlieber Hüppen bekannt.

LAGE

Mit der Bahn:	Sie erreichen Konstanz und Kreuzlingen bequem mit ICE- und Schnellzügen von SBB und DB. Ab Kreuzlingen fährt stündlich der Regionalzug nach Tägerwilen-Gottlieben. Wir holen Sie gern am Bahnhof ab.
Mit dem PKW:	Auf der Autobahn A1/A7 oder den Nationalstrassen bis Kreuzlingen, dann 3 Kilometer Richtung Schaffhausen. Im Dorf Tägerwilen führt die Strasse rechts nach Gottlieben.
Mit der Fähre:	Fährbetrieb von Friedrichshafen nach Romanshorn und von Meersburg nach Konstanz/Staad.
Mit dem Flugzeug:	Sie fliegen nach Zürich, München oder Friedrichshafen und reisen per Zug weiter.
Distanzen:	Zürich 75 km, Zürich Flughafen 60 km, Stuttgart 170 km, München 230 km.

RAPHAEL LÜTHY

Als Jugendlicher fischte Raphael Lüthy in den Gewässern rund um Bern und zauberte Hechte und Forellen auf den mütterlichen Tisch. Heute wirft er die Angel zwar nicht mehr selbst, das Händchen für die köstlichsten Dinge aus dem Wasser hat er aber behalten. Süsswasser- und Meeresfische sind ein Hauptschwerpunkt im Schaffen des jungen Mannes.

Raphael Lüthy erklomm die Karriereleiter in diversen schweizweit bekannten Restaurants und stiess im Frühjahr 2009 als neuer Küchenchef zum Hotel Die Krone.

Mit dem Gourmetrestaurant Der Schwarze Schwan bringt Raphael Lüthy die Küche in stolze eigene Bahnen und verstärkt den erstklassigen Ruf des Hauses. „Die Basis ist stets die Klassische Küche.“ meint der junge Mann. „Ich interpretiere sie aber neu und manchmal durchaus etwas gewagt!“ Fremde Einflüsse lässt er nicht vom Kopf gelenkt, sondern stets intuitiv einfließen. Convenience-Produkte haben in seiner Küche nichts verloren. Das kleinste Spaghetti wird von Hand zubereitet. Er versteht sich in seiner Arbeit nicht nur als selbst am Herd stehender Koch, sondern auch als Ausbildner und Tester. Seine Crew führt er mit ruhiger, konzentrierter Hand.

Im Gault-Millau-Führer 2012 wird Raphael Lüthy bereits mit 14 Punkten bewertet.

DIE BLUMEN-STYLISTIN

Wir arbeiten mit einer Floristin zusammen, die Ihren Anlass gemäss Ihren Wünschen verschönern und unvergesslich machen wird! Unsere Floristin ist freie Mitarbeiterin. Wir teilen Ihnen gern ihre Adressen mit oder organisieren den gesamten Blumenschmuck für Sie!

DIE HOCHZEITSSUITE

Wünschen Sie ein wunderbares Honeymoon-Zimmer mit wunderbarem Charme, tollem Ambiente, viel Platz, gemütlichem Cheminée und prächtiger Aussicht auf das Wasser? Wünschen Sie die perfekte Unterkunft für Ihren wichtigen Tag? Dann empfehlen wir Ihnen unsere Suite im dritten Stock: Aus der Napoleon-Suite machen wir mit viel Liebe zum Detail die perfekte Hochzeitssuite!

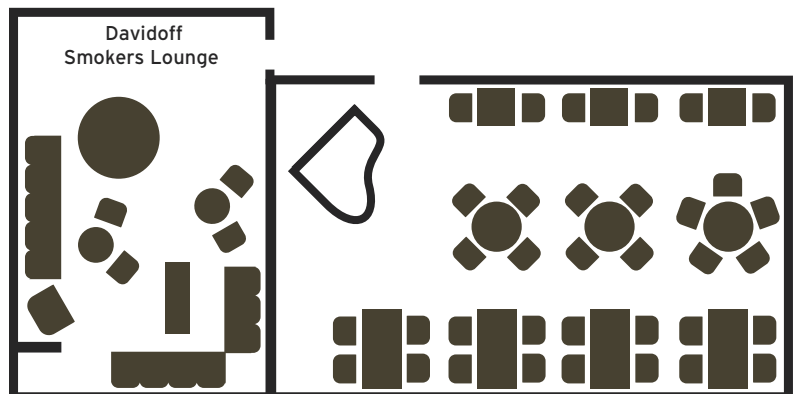
UNSERE RÄUME

Wir bieten Ihnen drei verschiedenen Räume mit unterschiedlichen Plätzen. In allen Räumen sind verschiedene Bestuhlungen möglich! Wir beraten Sie gern! Wir verwenden weisse Tischwäsche.

DER SCHWARZE SCHWAN

Der festliche Saal im ersten Stockwerk besticht mit modernem Design, opulenten Kronleuchtern und herrlicher Aussicht auf das Wasser. Der schwarze Schwan ist für Gruppen geeignet ... der perfekte Ort für Seminare, Hochzeiten, Familien- und andere Feiern.

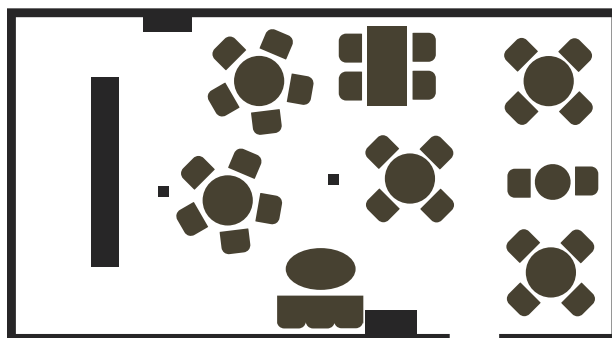
Hier finden 35 Personen Platz. Ein Flügel ist vorhanden.



DIE KRONENSTUBE

Die Kronenstube im Erdgeschoss erstrahlt in elegantem und doch unkompliziertem Glanz. Hier speisen Sie an edlen Holztischen und genießen die Atmosphäre am alten Kachelofen. Die Kronenstube ist der gesellige Raum, wo man gerne unter Menschen ist und es nicht immer ganz leise zu und her geht.

Hier finden 25-30 Personen Platz.



GOURMETRESTAURANT DER KLEINE NAPOLEON

Unser Gourmetrestaurant im Erdgeschoss ist der perfekte Ort für einen unvergesslichen Abend bei Kerzenlicht und in wunderbarem Ambiente. Prächtige Accessoires, moderne Stühle und dunkles, altes Holz verleihen dem kleinen Raum eine schlichte Eleganz.

Hier finden 20 Personen Platz.

