

# UNSER ANGEBOT

## A LA CARTE

Wir wechseln unser Angebot häufig und bieten mehrmals jährlich eine neue Auswahl erlesener Speisen. Wir achten stark auf das Angebot saisonaler Produkte.

Nebst den A-la-carte-Angeboten bieten wir stets ein leckeres Tagesmenu.

## UNSER GOURMETMENU

Abends offerieren wir Ihnen ein leckeres Gourmetmenu. Es besteht aus sechs Gängen. Wenn Sie nicht alle sechs bestellen möchten, bieten wir Ihnen auch ein reduziertes Angebot mit nur drei, vier oder fünf Gängen.

<i>Sechs Gänge</i>	130.-	<i>Fünf Gänge</i>	115.-
<i>Vier Gänge</i>	100.-	<i>Drei Gänge</i>	85.-

## WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS

Unsere Speisen werden alle frisch und mit hochwertigen Zutaten zubereitet. Wenn möglich, beziehen wir die Lebensmittel aus der Region und naturnaher Produktion.

# SALATE, VORSPEISEN

**Grüner Salat aus dem Tägermoos** 9.-

**Gemischter Salat** 13.-

*Die Salate servieren wir an Ingwer-Kokosdressing, französischer oder italienischer Sauce.*

**Ravioli mit getrüffeltem Bio-Ziegenfrischkäse**

*Mit Salbeibutter vom Kräutergarten und Limetten-Sauerrahm-Dip.* 28.-

**Rindspailard vom Thurgauer Hochlandrind**

*An Limettensauce auf Krautsalat.* 28.-

**Crevettensalat mit Avocado** 24.-

**Komposition von der Gänseleber**

*Mit Zwyer-Kaviar* 42.-

# SUPPEN

## Rieslingschaumsüppchen

*Mit Klösschen vom Bodensee-Hecht.*

16.-

## Pot au feu

*Mit Siedfleisch vom Schottischen Hochlandrind.*

18.-

# FISCH

## Tranche vom Seeteufel

*Mit Tomatenduftreis auf leckerer Thai-Currysauce und mit Ziegenkäse überbacken.*

52.-

## Knusprig gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar

*Die Eglifilets waren schon zu Zeiten von Rosa Tschudi, Kochbuchautorin und Kronen-Wirtin in den Siebzigerjahren, ein Klassiker des Hauses.*

46.-

## Felchenfilets mit Saisongemüse

*Gebratenes Felchenfilet aus dem Bodensee mit Salzkartoffeln an Rieslingschaum.*

48.-

## Saiblingsfilet an Weinschaum

*Auf Crevettenspaghettini.*

38.-

# FLEISCH

# VEGETARISCH

## Châteaubriand vom Rindsfilet an Estragonsabayon

Mit Rindfleisch vom nahen Schrofenhof in Kreuzlingen,  
Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse.

Ab zwei Personen. Pro Person **63.-**

## Schottische Lammkoteletten

Auf Rosmarinkartoffeln mit pikant marinierten Tomaten **48.-**

## Rindsschmorbraten vom nahen Schrofenhof

Mit frischen Waldpilzen und Kartoffelstock **38.-**

## Während 30 Stunden sanft gegarte Kalbshaxe

In zwei Gängen und mit zwei verschiedenen Beilagen  
serviert. Ein kulinarisches Erlebnis zwischen Klassiker  
und moderner Kochkunst, ausgetüftelt und zur Perfektion  
verfeinert von unserem Küchenchef. Mit Fleisch von einem  
Schottischen Hochlandrind vom nahen Schrofenhof. **59.-**

## Entrecôte vom Thurgauer Rind

Mit verschiedenen, frischen Gemüsesalaten

150 Gramm	<b>39.-</b>
200 Gramm	<b>45.-</b>
300 Gramm	<b>55.-</b>
400 Gramm	<b>65.-</b>
500 Gramm	<b>75.-</b>

## Maispouardenrust

Mit verschiedenen, frischen Gemüsesalaten **38.-**

## Täglich vom Feinsten

Unser Küchenchef Raphael Lüthy bereitet täglich verführerische  
Gerichte ohne Fleisch und Fisch für Sie zu. Da sich die meisten  
nach dem frischen Angebot auf dem regionalen Markt richten,  
können wir sie hier nicht detailliert auflisten.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie gern über das  
aktuelle Angebot.

# KÄSE UND DESSERTS

# APERITIF

## Käseauswahl

*Französischer Spitzenkäse, kombiniert mit regionalen Spezialitäten aus der Ostschweiz.*

*Im Gourmetrestaurant Der Schwarze Schwan präsentieren wir Ihnen die Auswahl auf dem Wagen.*

**14.50**

## Wöchentlich vom Feinsten

*Wir haben feinste Gelati und köstliche Desserts für Sie bereit. Ständig tüfteln wir neue Rezepte aus und bieten Ihnen jede Woche wieder neue Köstlichkeiten an. Viele der süssen Verführungen stellen wir dem Angebot auf dem Markt entsprechend frisch her. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter präsentieren Ihnen nach dem Essen sehr gern unser heutiges Dessert-Angebot!*

## APERITIF DES HAUSES

*Wir führen einige köstliche Drinks im Angebot!  
Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie gern!*

### CHAMPAGNER

Laurent Perrier brut	1 dl	<b>16.-</b>
Laurent Perrier rosé	1 dl	<b>18.-</b>

### PROSECCO

1 dl **9.-**

### ANIS

Pernod	45%	2 cl	<b>6.-</b>
Pastis	45%	2 cl	<b>6.-</b>

### BITTER

Aperol	11%	4 cl	<b>8.-</b>
Appenzeller	29%	4 cl	<b>8.-</b>
Ramazzotti	30%	4 cl	<b>8.-</b>
Fernet Branca	40%	4 cl	<b>8.-</b>
Campari	23%	4 cl	<b>8.-</b>
Cynar	16,5%	4 cl	<b>8.-</b>
Averna	32%	4 cl	<b>8.-</b>
San Bitter (alkoholfrei)		4 cl	<b>5.-</b>

### WERMUT

Martini Bianco	15%	4 cl	<b>8.-</b>
Martini Rosso	15%	4 cl	<b>8.-</b>
Noilly Prat	18%	4 cl	<b>8.-</b>

# GETRÄNKE

# GETRÄNKE

## MINERALWASSER

Henniez ohne Kohlensäure	3,3 dl	4.60
	5 dl	7.50
	7,5 dl	9.-
Henniez mit Kohlensäure	3,3 dl	4.60
	5 dl	7.50
	7,5 dl	9.-

## SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola und Coca Cola Zero	3 dl	5.50
Rivella Rot, Blau und Grün	3 dl	5.50
Apfelsaft „Swappel“	3 dl	5.50
Shorley	3,3 dl	5.50
Seven Up Citro und Orange	3 dl	5.50
Schweppes Tonic	2 dl	5.50
Schweppes Bitter Lemon/Orange	2 dl	5.50
Eistee Lemon, Pesca und Light	offen 5 dl	6.20
Eistee-Vulkan	Krug für ca. 3 Tassen	12.50

*Heisser Tee, vor Ihnen über einen Berg Eiswürfel  
gegossen und in Sekunden abgekühlt!  
Optisch ein Vulkan, im Gaumen der Wahn.  
Granatapfel-Brombeer oder Ingwer-Birne*

## FRUCHTSÄFTE

Tomaten	2 dl	6.-
Orangensaft	offen 3 dl	7.-
Grapefruitsaft	offen 3 dl	7.-

## KAFFEE, TEE UND SCHOKOLADE

Kaffee, Milchkaffee/Kaffee Haag (koffeinfrei) und Espresso/Ristretto		4.90
Doppelter Espresso		7.-
Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.20
Coretto Grappa		7.50
Diverse Teesorten	Krug	7.50
<i>Schwarztee: English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling</i>		
<i>Kräutertee: Zitrone-Verveine, Pfefferminz, Kamille, Früchtetee</i>		
<i>Grüntee: Jasmin, Green Tango</i>		
Heisse oder kalte Schokolade		5.20
Ovomaltine		5.20

## BIER

Haldenkrone	offen 3 dl	4.90
	offen 5 dl	6.-
Ittinger Klosterbräu	3,3 dl	6.-
Erdinger Naturtrüb	5 dl	8.50
Eichhof	alkoholfrei 3,3 dl	6.-

## WEIN

Wir reichen Ihnen gern unsere Weinkarte!

## WHISKYS UND SPIRITUOSEN

Wir reichen Ihnen gern die Whisky-/Spirituosenkarte!

## WAREN

Rindfleisch:  
Schweiz

Kalbfleisch:  
Schweiz

Schweinefleisch:  
Schweiz

Lammfleisch:  
Schweiz  
und Neuseeland

Geflügel:  
Schweiz

## DIE KRONE

**DIE HOTELZIMMER** sind den Kronen Europas gewidmet. Bei uns schlafen Sie in der Bonaparte-Suite, träumen im Wittelsbach-Zimmer und geniessen die Atmosphäre bei Königin Victoria. Oder bei den Welfen. Oder den Bernadotte.

**AN DER RECEPTION** erhalten Sie Informationen über unsere tollen Zimmer, über unser Hauskino und die anderen Kronen-Specials.

An der Reception erhalten Sie auch das Buch **DIE KRONE UND IHRE 25 KRONEN**, schöne **GUTSCHEINE, ZÜNDHÖLZER** sowie die Produkte unserer hauseigenen Gourmet Line: **FLEUR DE SEL, APFELCHUTNEY** und **GEWÜRZMISCHUNG FÜR FLEISCH**

Wie heisst doch unser Slogan? **IHR ZUHAUSE, WENN SIE NICHT ZU HAUSE SIND.** Genau.



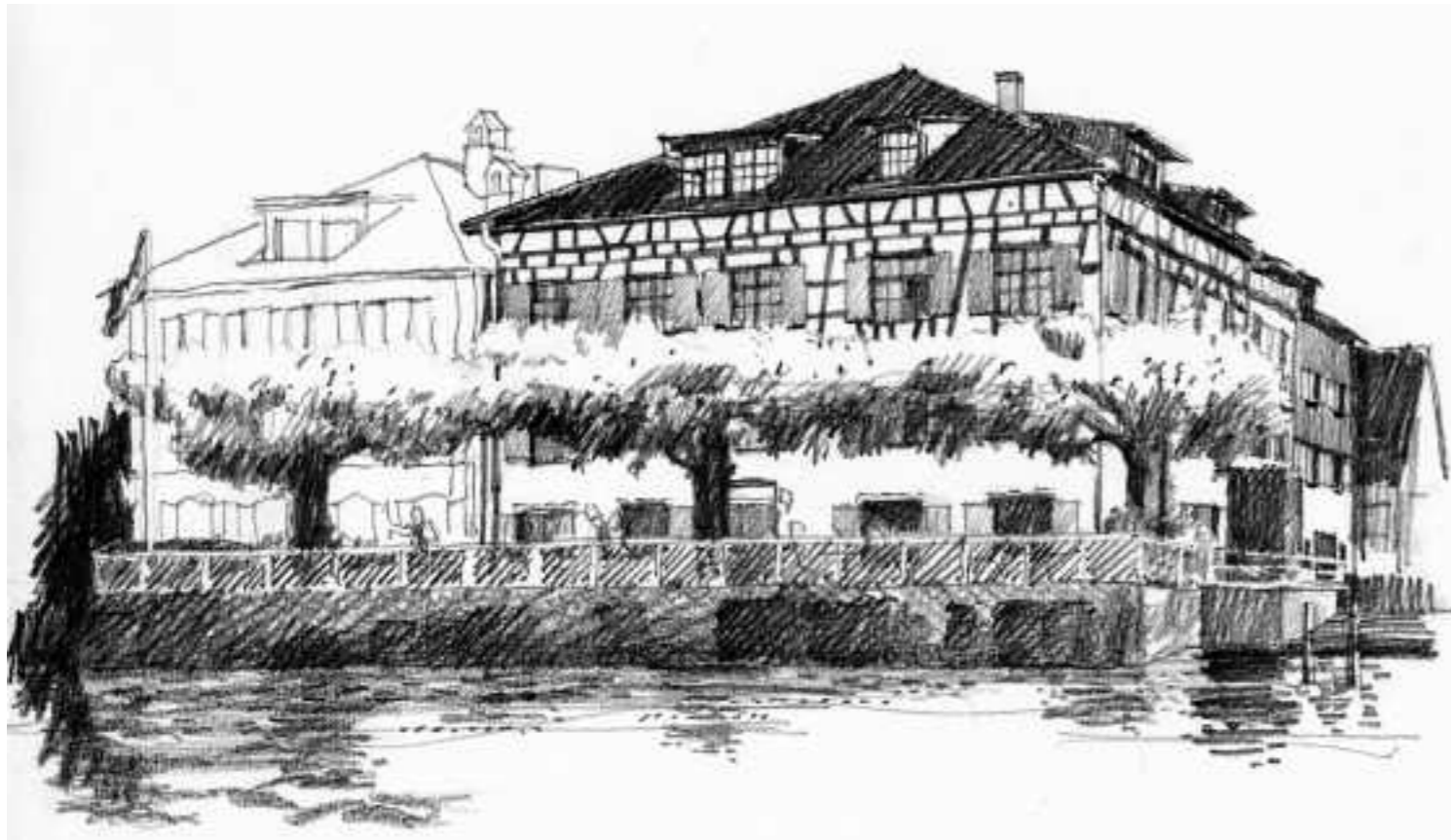
**DER ERSTE BAU** versinkt im Jahr 1692 bei Hochwasser und Sturm im Rhein. Wenige Jahre später wird die neue „Wirtschaft zur Krone“ erbaut. Das Dorf erhält das Marktrecht und wird Bezirkshauptort. Die Krone erfreut sich dank Gewerbe und blühenden Handels hoher Bekanntheit.

**DURCH HOCHWASSER** erleidet das Haus häufig schweren Schaden. 1817 steht es 1,5 Meter unter Wasser. Die Krone erfährt mehrere Besitzerwechsel. Im Jahr 1971 übernimmt die bekannte Kochbuchautorin Rosa Tschudi das Haus und erweitert es auf die heutige Grösse.

**WÄHREND KRIEGERISCHEN ZEITEN** dient das Haus als Quartier der hohen Offiziere und Generäle. Der französische Kaiser Napoleon III. übernimmt Schloss Gottlieben und erhält den Beinamen „Der Kaiser vom Bodensee“. Johann Conrad Hippenmeyer, nebst Napoleon der berühmteste Bewohner Gottliebens, erblickt in der Krone das Licht der Welt. Er gründet 1818 die österreichische Nationalbank in Wien.

1981 geht es an Georg und Ingeborg Schraner-Michaeli über. Sie legen Wert auf hoch stehende Küche.

**IM JAHR 2009** übernehmen Raymond Kronig, Raphael Lüthy und Markus Greter das Ruder und führen die Tradition erstklassiger Küche weiter. Unter ihrer Führung wird das Haus komplett modernisiert und erstrahlt in neuem Glanz.



Sämtliche Preise in Schweizer Franken,  
inkl. 8% MWSt.

**DIE KRONE**

Romantik und Swiss Quality Excellence  
Hotel\*\*\*\* Restaurant  
Seestrasse 11, CH-8274 Gottlieben  
Telefon +41 (0)71 666 80 60  
Telefax +41 (0)71 666 80 69

[www.hoteldiekrone.ch](http://www.hoteldiekrone.ch)

03/2011