

«Sönd wöllkomm!»

Lieber Gast und Geniesser

Im Jahr 1935 entstand das alte Berggasthaus. Die Begeisterung der Wanderer über das einzigartige 360° Panorama war so gross, dass 1963 die heutige Luftseilbahn gebaut wurde.

Heute ist der Kronberg auf dem Berg und im Tal ein Erlebnis. 1999 wurde die mittlerweile legendäre Bobbahn gebaut. Und ganz neu wurde auch der Zipline-Park und die Märliwelt eröffnet.

Beide erhielten vom internationalen Skiarea Test den Gold-Award in den Kategorien «Beste Sommerangebote» und «Beste Kinderangebote».

Schön bist du bei uns im Appenzellerland. Lass es dir gut gehen!

Herzlich,



Simeon Herb, Leiter Gastronomie, Mitglied Führungsteam
und das ganze Gastronomie Team

Sabrina als Chef de Service

Alessandro als Küchenchef

Roger als Restaurant Leiter
Talrestaurant

Mit

Conny, Debora, Katharina, Martha,
Helen, Maria, Yanik, Stefanie,
Salome, Miranda, Lou, Marisa,
Raina, Samira und Nadine

Mit

André, Cici, Carlo, Roman
und Thomas

Mit








Eveline, Andy, Sandra,
Monika, Johann, Imelda
und Angelika

Speisen


Frühstück

Kleines Frühstück von Montag bis Freitag mit 1 warmen Getränk, 1 Gipfeli, 2 Butter, 1 Konfi, Brot, 1 Joghurt, Birchermüesli	17.—
Aufpreis für Käse und Fleisch	+ 9.—
Frühstück à discrétion mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten	35.—

Salate

		klein	normal
Bunter Blattsalat		7.—	8.50
Gemischter Salat		8.50	10.50
Salatteller mit Ei			16.50
Blattsalat mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Nüssen, Kernen und Apfelschnitzen	 		18.50
Wurstsalat aus Cervelat			15.50
○ oder garniert			19.50
Wurst-Käsesalat aus Cervelat und regionalem Käse			18.50
○ oder garniert			22.50
Appenzeller Käsesalat aus regionalem Käse	 		18.50
○ oder garniert			22.50

Suppen

		klein	normal
Hausgemachte Tagessuppe nach Lust und Laune des Koches		7.—	8.50
Hausgemachte Gerstensuppe «Kronberg» mit Speck		8.—	9.50
Hausgemachte Gerstensuppe «Kronberg» mit Speck mit 1 Paar Wienerli			14.50
Buchweizen-Dinkelsuppe rein pflanzlich	 	7.50	8.50
Buchweizen-Dinkelsuppe mit 1 Paar Wienerli			13.50
Buchweizen-Dinkelsuppe mit geriebenem Käse			11.—
Buchweizen-Dinkelsuppe mit Schüblig			15.—

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir unser Hausbrot im Alpsteinsäcklein

Frisch handgemacht aus der Region

Appenzeller Ziegenprodukte AG aus Gonten, AI
Metzgerei Fässler von 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 in Gonten, AI
Crownings Tee von Appenzell, AI


CULINARIUM
regio-garantie




Speisen

Appenzeller Plättli

	klein	normal
Appenzeller Salametti-Paar garniert		13.50
Portion Appenzeller Mostbröckli garniert		22.50
«Kronberg Plättli» mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl, Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Appenzeller Butter	 	24.—
Portion Appenzeller Käse mit eingelegtem Gemüse und Appenzeller Butter	17.—	19.50

Zu Plättli servieren wir unser Hausbrot im Alpsteinsäcklein

Spezialitäten am Kronberg




	klein	Normal
KaBier-Bratwurst, Zwiebelsauce und Pommes frites Kälber, die mit Bierresten gefüttert und massiert werden		24.—
«Kronberg Schweinsrollbraten» mit Bergkräutersauce, Kartoffelstock und buntes Gemüse	 	22.— 26.—
Geschmorte Rindsbacke, Appenzeller Bierschmorsauce, Kartoffelstock und Wurzelgemüse		36.—
«Kronberg Hauswurst» rassig, Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei	26.—	28.50
Appenzeller Siedwurst oder Schüblig		
○ mit Chääshörnli & Apfelmus zuckerfrei	 24.50	26.50
○ mit Hausbrot		12.—
○ mit Salaten garniert		20.—

Lob, Kritik und Weiterentwicklung



















Deine Meinung liegt uns am Herzen. Hast du Kritik, Verbesserungsvorschläge oder ein Lob? Schreibe mir oder melde dich direkt bei unserem Team: simeon.herb@kronberg.ch
Wir würden uns auch über ein tolles Feedback auf Google, TripAdvisor oder Facebook freuen.

Speisen

Klassiker

		klein	normal
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei		15.50	18.50
Appenzeller Truthahnschnitzel mit Alpenkräuterbutter			
o mit Gemüse garniert			25.—
o mit Gemüsesalaten garniert			24.—
o mit Gemüsesalaten Essig und Öl Glutenfrei			25.—
Panierte Schweinsschnitzel			
o mit Pommes frites & Gemüse garnitur		23.—	26.50
o mit Salaten garniert			25.—
Wienerli (1 Paar)			
o mit Brot			8.—
o mit Pommes frites			14.—

Fleischloses, rein pflanzliches & Allergiker




		klein	normal
Appenzeller Chääsfladen mit oder ohne Zwiebeln	 		9.50
o mit buntem Blattsalat			17.—
Appenzeller Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei	 	18.—	22.—
Gemüsebratlinge mit Sellerie, Karotte, Lauch, Mais, Paprika, Broccoli und Erbsen, buntes Gemüse und Bergkräutersauce			21.50
Bunter Gemüseteller mit Pommes frites oder Ofenkartoffel			22.50
o mit Chääshörnli			24.—
Gebackene Kichererbsen-Quinoakugeln mit Randensaft, Ofenkartoffel und Bergkräutersauce <i>rein pflanzlich</i>	   		22.50
Portion Pommes frites		8.—	9.50
Buchweizen-Dinkelsuppe <i>rein pflanzlich</i>	 	7.50	8.50
Gebackene Knuspertaschen mit Kichererbsen, Karotten, Kartoffeln, Reismehl und Kreuzkümmel und gemischter Salat auf Wunsch mit Hausbrot	 		24.50
Ofenkartoffel mit Bergkräutersauce <i>rein pflanzlich</i>	  		9.—

Nachhaltiger Umgang mit Lebensmittel

Lebensmittel gehören nicht in den Abfall, weshalb wir die Teller nicht übermässig füllen. Du hast noch Hunger? Melde dich ungeniert bei uns. Bei kleinen Portionen verrechnen wir anschliessend die normale Portion.

Speisen

Kindermenüs

Märli-Kombi Chicken Nuggets mit Pommes frites und Mini-Salat, Eistee 5dl PET und Ausmalset		14.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		13.-
Wienerli (1 Paar) mit Pommes frites		12.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei		12.-
Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei	 	12.-
Kinder Pommes frites		7.-




Allergikerinfo





In unseren Gerichten kommen die 14 wichtigsten Hauptallergene vor. Bei Fragen helfen wir dir gerne.

Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke in Flaschen

Appenzeller Mineral		3.3 dl	5.—
still oder leise		5 dl	5.80
aus der Quelle in Gontenbad AI		1 l	11.—
Eistee mit Bio Alpenkräuter		5 dl	6.—
Bio Schorle		5 dl	6.—
Rivella rot/blau, Goba Cola (zero), Flauder, Citro, Orangina		3.3 dl	5.50
Rivella rot, Goba Cola, Citro, Flauder, Grapefruit		1 l	12.—
Traubensaft rot		2 dl	5.—
Sanbitter nature oder mit Mineral		1 dl	5.—
Schweppes und Bitter Lemon		2 dl	4.80

Appenzeller Bier

Appenzeller Quöllfrisch, hell oder dunkel		5 dl	6.80
Appenzeller Quöllfrisch, naturtrüb		5 dl	6.80
Appenzeller Weizenbier		5 dl	7.—
Appenzeller Spezli «Säntis Kristall»		3.3 dl	5.—
Appenzeller Zitronen-Panaché		5 dl	6.80
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei		5 dl	6.80
Bschorle alkoholfrei		5 dl	6.80

Saft



Möhl Saft vom Fass		5 dl	6.80
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei		5 dl	6.80
Kobelt Ghürotne		5 dl	6.80

Erfahre als
Erster von Events und
Spezialangeboten:





Warme Getränke

Kaffee, Tee und Milchgetränke

Kaffee crème, Kaffee Hag		5.—
Milchkaffee, Milchkaffee koffeinfrei		5.20
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.50
Espresso, Espresso koffeinfrei		5.—
Doppelter Espresso		6.50
Kaffee mélange		5.50
Heisse oder kalte Schoggi oder Ovo		5.—
Ovo oder Schoggi mélange		5.50
Aufschlag für veganen Milchersatz mit Hafermilch	 	+ 0.50
Tee von Crowning's Tea Switzerland, diverse Sorten		4.50
Punsch mit Orange, Waldbeere, Apfel, Rum oder Zitrone		4.50

Kaffee mit Schnaps

		2 cl	4 cl
Espresso Corretto mit Grappa		6.—	
Kafi Fertig, Kafi Luz mit Zwetschgen, Kirsch, Kernobst, Kräuter, Pflümli			6.50
«Huuskafi Kronberg» mit Haselnuss Likör von Goba			8.—
Kafi Appenzeller Rahmlikör, Kafi Schümli Pflümli, Kafi Biberflade			8.—



goba

goba-welt.ch

Die Durstlöscher aus der Nachbarschaft

Vor knapp 20 Jahren machte sich ein zarter Flick-Flauder (Dialekt für Schmetterling) auf den Weg in die grosse, weite Schweiz hinaus. Flügelschlag um Flügelschlag eroberte das Flauder Original die Getränke-regale. Appenzell Mineral, Goba Cola und viele mehr sind seine erfrischenden Gspänli.

Goba Mineralquelle und Manufaktur, Gontenbad, www.goba-welt.ch


CULINARIUM
regio-garantie

Spirituosen

Aperitifs

		2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter	🍷	3.50	7.-
Appenzeller Brett mit 11 Shots Appenzeller Alpenbitter	🍷	34.-	
Aperol Spritz mit Prosecco und Mineral			8.-
Martini weiss			
○ mit Mineral			7.-
○ mit Orangensaft			8.-
Campari			
○ mit Mineral			7.-
○ mit Orangensaft			8.-
Cynar			
○ mit Mineral			7.-
○ mit Orangensaft			8.-
Appenzeller Dry Gin 27	🍷		8.-
Appenzeller Dry Gin 27 Tonic	🍷		12.-
Appenzeller Heuschnaps	🍷	8.-	15.50
«Kronberg Whisky» im Eichenfasse auf dem Gipfel gereift	🍷	8.-	14.-
Kernobst, Kirsch, Pflümli, Kräuter, Zwetschgen, Williams		3.50	7.-
Grappa «Barolo»		6.-	12.-
Grappa «Amarone»		6.-	12.-
Vieille Prune		6.-	12.-
Vieille Poire		6.-	12.-
Cognac Remy Martin		8.-	16.-

Erfahre als
Erster von Events und
Spezialangeboten:



Weine

Weisswein offen & in kleinen Flaschen

	1 dl	2 dl	5 dl
Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck Schweiz	4.50	8.50	21.50
Féchy Schweiz	4.50	8.50	21.50

Rotwein offen & in kleinen Flaschen

	1 dl	2 dl	5 dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck Schweiz	4.50	8.50	21.50
Janinser, Bündner Herrschaft, Schweiz		9.50	24.—
Salento Primitivo Puglia, Italien			22.50

Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco	7.—	46.—
🇮🇹 Italien 🍷 Glera 🍷 Bisol, Veneto 🍷 spritzig		

Weisswein

Fläscher Riesling-Sylvaner 2019	7.5 dl	44.—
🇨🇭 Schweiz 🍷 Riesling-Sylvaner 🍷 Daniel Marugg, Fläsch 🍷 leicht, frisch-fruchtig		
La Broia Soave DOC 2017		39.—
🇮🇹 Italien 🍷 Garganega 🍷 Roccola Grassi, Val di Mezzane 🍷 komplex, voll		
Weissburgunder Terlaner DOC 2018		41.—
🇮🇹 Italien 🍷 Weissburgunder 🍷 Kellerei Muri-Gries 🍷 weich, voll, harmonisch		
Gavi Roberto Sarotto 2018		46.—
🇮🇹 Italien 🍷 Cortese 🍷 Roberto Sarotto, Gavi 🍷 leicht, weich, seidig		

Rotwein

Fläscher Pinot Noir 2020	7.5 dl	49.—
🇨🇭 Schweiz 🍷 Pinot Noir 🍷 Daniel Marugg, Fläsch 🍷 Beerenbouquet, saftig		
Eichkogel Burgenland 2018		60.—
🇦🇹 Österreich 🍷 Blaufränkisch, Zweigelt 🍷 Kollwenz-Römerhof 🍷 geschmeidig		
Vino Nobile di Montepulciano 2016		43.—
🇮🇹 Italien 🍷 Sangiovese, Canaiolo nero, Colorino 🍷 Contucci 🍷 Holzwürze, balsamisch		
Nizza Oddero 2017		49.—
🇮🇹 Italien 🍷 Barbera 🍷 Oddero, Barolo 🍷 würzig, tieffarben		
La Massa Toscana 2017		50.—
🇮🇹 Italien 🍷 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet 🍷 La Massa, Toscana 🍷 Blaubeere, feine Tannine		
Ruit Hora Bolgheri 2017		51.—
🇮🇹 Italien 🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz 🍷 Caccia al Piano 🍷 Waldbeeren		

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.