



HERZLICH WILLKOMMEN

Tempora mutantur – der Genuss bleibt.

Seit 1750 ist die Krone Huttwil ein Haus der Begegnung, des Genusses und der gelebten Gastfreundschaft. Unsere Küche verbindet regionale Wurzeln mit moderner Leichtigkeit – ehrlich, charakternvoll und mit Liebe zur Region.

Gemeinsam mit unserem Küchenchefpaar Rebecca Pfiffner & Thomas Ullrich laden wir Sie ein, vertraute Klassiker neu zu entdecken und sich von kreativen Kompositionen überraschen zu lassen.

Geniessen Sie mit uns das, was bleibt – gute Gesellschaft, guter Geschmack und ein Moment des Glücks.

Caroline Knöpfel & Simon Lareida

Deklaration:

Fleisch, Fisch und Brot kommt alles aus der Schweiz, wo nicht anders vermerkt. Zudem beziehen wir möglichst viele Produkte aus der Region von unseren lokalen Lieferanten.

Haben Sie eine Allergie oder Intoleranz?

Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen passende Gerichte auf unserer Speisekarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

EIN GLAS WEISSWEIN

ALTESSE GRAND CRU AOC 2022

(Vinatura Label)

Waadt, La Côte, Château de Trévelin

Altesse

1dl - 9.50

LA JOUVENCE - BLANC DE NOIR VDP 2023

(naturnah)

Aus der Genferseeregion aus verschiedenen Familiengütern

Merlot

1dl - 8.20

EIN GLAS SCHAUMWEIN

VAL D'EVE BLANC BRUT RÉSERVE

(naturnah)

Waadt, Val d'Eve, Charles Rolaz

Blanc de Blanc

1dl - 8

EIN GLAS ROTWEIN

IN EXELSIS ROUGE VDP 2021

(naturnah)

Genferseeregion

Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernet S., Cabernet F.

1dl - 8

LA JOUVENCE - ROUGE VDP 2022

(naturnah)

Auswahl von verschiedenen Familiengütern wie Domaine du Montet, Clos du Châtelard und Domaine de Crochet

Merlot, Gamaret, Garanoir

1dl - 8

TIPP

Alle unsere Weine erhalten Sie ab 4dl im Offenausschank.

KRONE KLASSIKER

KRONE HUUSAPÉRO

Die Spezialität des Hauses

11.50

KRONE SPRITZ 0.0

Spritzig-fruchtig & alkoholfrei

8.50

ISOTTA VERMOUTH ROSSO

würzig und ausgewogen; pur oder mit Eis

5cl 8.-

ISOTTA BITTER SPRITZ

Die Schweizer Alternative für Aperol Spritz

12.00

BSCHÜTTI SPRITZ

Eine Appenzeller-Spinnerei... - Citrus Chili Likör

auf Eis 4cl 7.-

als Spritz 12.-

TINTO DE VERANO

Der gespritzte Rote

9.50

KRÖNLI-SPRITZ

für die Kleinen; beerig-sprudelig

3.50

Unsere Offenweine finden Sie auf der letzten Seite.

APÉRO

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

perfekt zum Teilen oder als Hauptgang

Sauerrahm, Zwiebeln, Speck

21

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

perfekt zum Teilen oder als Hauptgang

Sauerrahm, Kürbis, Ziegenkäse

22

SCHARFE NÜSSE

1 Portion 5

PARMESANSABLÉ MIT OLIVENTAPENADE

1 Portion 8

RINDSTATAR AUF PANE MAGGIA BROT

1 Stück 7.50

VORSPEISE

WILDKRÄUTER-BLATTSALAT

9

BUNTER HERBSTSALAT

Gemischt mit saisonalen Aromen
Karotte, Apfeljulienne, karamellisierte Nüsse

14

NÜSSLERSALAT

Ei, Rohessspeck, Croutons und Honig - Rosmarin Dressing

16

RINDSBOUILLON

Serviert mit Rindermarkknödel und Schnittlauch

15

APFEL-SELLERIESUPPE

knuspriger Ziegenkäse - Honig - Frühlingsrolle

14

TATAR VOM ANGUS RIND

am Tisch zubereitet

Eigelbcreme, Schwarze Knoblauchmayonnaise, Gemüsepickels, Belper
Knolle

Als Vorspeise 26

Als Hauptgang 41

+Whisky 5

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE KALBSBÄCKLI
an Rotweinjus Kartoffelstock und Gemüse garnitur
44

CORDONBLEU VOM SCHWEIN
Pommes Frites und saisonales Gemüse
36

ACQUERELLO RISOTTO
Wauwiler Edelpilze, Cherrytomaten, Schnittlauch, Rucola, Bergkäse
28

Mit Entrecote, Rotweinjus
54

PULLED PORK - BURGER
Geschmorte Schweinsschulter, Senfmayo, Kabissalat, Essiggurke
Pommes Frites und hausgemachtes Ketchup
31

APPENZELLER BIERTRESTER -
GESCHNETZELTES vegan
Pilzsauce und Rösti
27

WILD IN DER KRONE

HIRSCHPFEFFER
Quarkspätzli, süss-saure Trauben, Apfel
41

HIRSCHBRATWURST
Wild-Zwiebelsauce, Butterrösti
29

HIRSCHHAXE
Wachholder-Preiselbeer-Jus, Kartoffelstock, Gemüse garnitur
42

DIGESTIF / KAFI

BIO SWISS ALPINE HERBS TEE

Verveine - Alpenkräuter - Traumhafter Abend - Ingwer-Apfel
Ceylon Schwarztee - Grüntee - Kamille - Apfel-Beeren - Roiboos
Hagebutte-Sanddorn - Gewürzsauber - Bergfrische Minze
Tasse 4.50

ESPRESSO I RISTRETTO

4.30

ESPRESSO MACCHIATO

4.70

KAFFEE CREME

4.50

HUUSKAFI MIT THEILERSBIRNE*

9.50

ESPRESSO CORETTO*

7.00

DESSERT

‘‘KRONEN’’ EISKAFFEE

Verfeinert mit Kirsch und Schlagrahm

14

TONKABOHNEN PANNA COTTA

Mit Zwetschgenkompott und Streuseln

12

KAPUTTE CREMESCHNITTE

Mit Beerenragout

13

VERMICELLES

Vermicelles, Meringue, Sanddornsorbet, süß eingelegte Trauben

15

KÄSEAUSWAHL

aus der Region

18

UNSERE GLACE - UND SORBETSORTEN

Glace von Kalte Lust

Vanille, Mocca, Schokolade

pro Kugel 4.50

mit Rahm +1.50

Hausgemachte Sorbets

Himbeer, Blutorange, Zwetschge, Kirschen

pro Kugel 5.50

mit Rahm +1.50