



**frisch - natürlich - bekömmlich**

**Herzlich Willkommen im Gasthof Krone Nossikon**

**Gerne verwöhnen wir Sie mit regionalen, kreativen und marktfrischen Produkten**

**Salate - Vorspeisen - Suppen - vegetarische Gerichte - Fisch - Fleisch Burger - Poulet sowie unsere beliebten Klassiker und Desserts**

**Der assortierte Weinkeller, insbesondere eine abwechslungsreiche Auswahl an Offenweinen, runden das Angebot ab**

**Das ganze Gasthof Krone Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt**

**Öffnungszeiten:**

Montag Ruhetag  
Dienstag bis Freitag

10.00 – 14.00

17.00 – 23.30

Samstag

17.00 – 23.30

Mittags geschlossen

Sonntag

Durchgehend von 10.00 – 22.00

**044 940 16 49**

**info@krone-nossikon.ch**

**www. krone-nossikon.ch**

**Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal**

## **Salate**

<b>Grüner Salat</b> mit hausgemachter Sauce	<b>9.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> mit hausgemachter Sauce	<b>12.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei &amp; Croutons</b> mit hausgemachter Sauce	<b>14.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei &amp; Croutons</b> mit hausgemachter Sauce	<b>16.50</b>
<b>Tomatensalat mit Zwiebeln</b> mit hausgemachter Sauce	<b>11.50</b>
<b>Grosser Salatteller mit Ei &amp; Melonenschnitz</b>	<b>24.50</b>
<b>Wurstkäsesalat mit Gruyère Käse einfach</b>	<b>16.50</b>
<b>Wurstkäsesalat mit Gruyère Käse garniert</b>	<b>24.50</b>
<b>Salatteller mit Pouletbruststreifen</b>	<b>28.50</b>

## **Suppen**

<b>Tagessuppe</b> Fragen Sie uns nach der aktuellen Tagessuppe	<b>9.50</b>
<b>Bouillon mit Ei</b>	<b>10.50</b>
<b>Bouillon mit Cherry</b>	<b>11.50</b>
<b>Tomatensuppe</b>	<b>12.50</b>

## **Vegetarische Spezialitäten**

<b>Gemüseteller mit Ei</b>	<b>24.50</b>
<b>Mezze Teller</b>	<b>28.50</b>
<b>Falafelteller mit Pommes Frites &amp; Tzatziki</b>	<b>28.50</b>
<b>Bulgur mit Gemüse, Tomatensauce &amp; Tzatziki</b>	<b>27.50</b>

## Poulet

**Halbes Poulet im Chörbli ca. 500g** **32.50**  
mit hausgemachter Sauce - Zubereitungszeit ca. 40 Min.

**Poulet Flügel 6 Stück** **30.50**  
mit hausgemachter Sauce, jedes weitere Stück 4.00

**Ganzes Mischchratzerli ca. 500g** **38.50**  
mit hausgemachter Sauce, im Ofen knusprig gebraten -  
Zubereitungszeit ca. 30 Min.

**Pouletbrust vom Grill** **34.50**  
mit pikanter Tomatensauce oder Kräuterbutter

## Fleisch

**Entrecôte** **48.50**  
ca. 200g

**Rinds Filet** **62.50**  
ca. 200g

**Kalbskotellet** **65.00**  
ca. 400g  
Zubereitungszeit ca. 30 Min.

**Sauce nach Wahl**  
Steinpilzsauce, Pfeffersauce, hausgemachte Kräutersauce

## Fisch

**Calamari** **26.50**

**Egli Knusperli** **38.50**

**Riesencrevetten mit Aglio Olio Peperoncini Sauce** **42.50**

**Riesencrevetten mit pikanter Tomatensauce** **42.50**

**Dorade Filet vom Grill** **41.50**

**Zander Filet** **42.50**

**Gemischter Fischteller** **46.50**

## Beilagen nach Wahl inkl.

**Gemischter Salat, Pommes Frites, Gemüse, Kartoffelsalat, Reis, Röstikroketten**  
Jede weitere Beilage 7.50

## **Cordon Bleus (Fleisch ca. 200 Gr.)**

<b>Schweins Cordon Bleu Klassik</b> Gefüllt mit Bauernschinken und Gruyère Käse	<b>36.50</b>
<b>Schweins Cordon Bleu Hot</b> Gefüllt mit scharfer Salami und Gorgonzola	<b>36.50</b>
<b>Schweins Cordon Bleu Krone</b> Gefüllt mit Raclette Käse und Bauernschinken	<b>36.50</b>
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b>	<b>34.50</b>
<b>Kalbs Cordon Bleu Klassik</b> Gefüllt mit Bauernschinken und Gruyère Käse	<b>44.50</b>
<b>Kalbs Cordon Bleu Hot</b> Gefüllt mit scharfer Salami und Gorgonzola	<b>44.50</b>
<b>Kalbs Cordon Bleu Krone</b> Gefüllt mit Raclette Käse und Bauernschinken	<b>44.50</b>
<b>Panierte Kalbsschnitzel</b>	<b>42.50</b>

## **Beilagen nach Wahl inkl.**

Gemischter Salat, Pommes Frites, Gemüse, Kartoffelsalat, Reis, Röstikroketten  
Jede weitere Beilage 7.50

## **Fleisch und Fischdeklaration**

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch aus der Schweiz

Egli und Zander aus der Schweiz, Dorade, Calamari aus dem Mittelmeer  
Crevetten aus dem indischen Ozean

## **Hausgemachte Burger 100 % Rindfleisch**

<b>Beef Burger (200gr.)</b> Rindfleisch, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat	<b>26.50</b>
<b>Cheese Burger (200gr.)</b> Rindfleisch, Cheddar Cheese, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat	<b>29.50</b>
<b>Swiss Burger (200gr.)</b> Rindfleisch, Raclette Käse, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat	<b>29.50</b>
<b>Bauer Burger (200gr.)</b> Rindfleisch, Cheddar Cheese, Speck, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat	<b>32.50</b>
<b>Krone Burger (200gr.)</b> Rindfleisch, Gorgonzola, scharfer Salami, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat	<b>32.50</b>
<b>XXL Burger (400gr.)</b> Rindfleisch, Cheddar Cheese, Speck, Ei, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat	<b>44.50</b>

### **Beilagen nach Wahl inkl.**

Gemischter Salat, Pommes Frites, Gemüse, Kartoffelsalat, Reis, Röstikroketten  
Jede weitere Beilage 7.50

### **Kinder Menü inkl. Kinder Dessert**

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	<b>16.50</b>
<b>Schnitzel mit Pommes Frites</b>	<b>16.50</b>

## Getränke

Flasche Passugger mit Kohlensäure /ohne Kohlensäure	4.7 dl	<b>5.50</b>
Flasche Passugger mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	7.7 dl	<b>10.50</b>
Coca Cola / Coca Cola Zero	3.3 dl	<b>5.50</b>
Sinalco	3.3 dl	<b>5.50</b>
Rivella Rot / Blau	3.3 dl	<b>5.50</b>
Citro / Sprite	3.3 dl	<b>5.50</b>
San Bitter	2.0 dl	<b>5.50</b>
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2.0 dl	<b>5.50</b>
Süssmost	3.3 dl	<b>5.50</b>
Tomatensaft		<b>5.50</b>
Offen - Mineral, Coca Cola, Citro, Ice Tee	3.0 dl	<b>4.50</b>
Offen - Mineral, Coca Cola, Citro, Ice Tee	5.0 dl	<b>6.50</b>
Orangensaft	3.0 dl	<b>6.00</b>

## Café / Tee

Café Crème		<b>4.90</b>
Espresso		<b>4.90</b>
Doppel Espresso		<b>6.00</b>
Cappuccino		<b>6.50</b>
Latte Macchiato		<b>6.50</b>
Tee diverse Sorten		<b>4.90</b>
Coretto		<b>7.50</b>
Kaffee Lutz, G-Tee, Fertig, Kräuter		<b>7.50</b>
Punch Orangen/Apfel/Waldbeere/Rum		<b>5.50</b>
Warme oder kalte Schokolade/Ovomaltine		<b>6.50</b>

## Bier

Bier Offen	3.0 dl	<b>5.00</b>
Bier Offen	5.0 dl	<b>7.00</b>
Herrgöttli	2.0 dl	<b>4.00</b>
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	<b>5.50</b>
Weizenbier	3.0 dl	<b>9.00</b>
Most Möhl Trüb/Alkoholfreies/Klar	3.0 dl	<b>7.00</b>

## Aperitif

Martini Bianco/Rossi	15% Vol	4.0 cl	<b>8.50</b>
Campari Bitter	23% Vol	4.0 cl	<b>10.00</b>
Cynar	26% Vol	4.0 cl	<b>10.00</b>
Appenzeller		4.0 cl	<b>8.50</b>
Pernod		4.0 cl	<b>8.50</b>
Sambuca		2.0 cl	<b>8.50</b>
Aperol Spritz			<b>12.50</b>
Gespritzter Weisswein			<b>8.50</b>
Prosecco			<b>9.50</b>

## Longdrinks

Whisky Cola			<b>11.50</b>
Bacardi Cola			<b>11.50</b>
Gin Tonic			<b>11.50</b>
Campari Orange			<b>11.50</b>
Cynar Orange			<b>11.50</b>
Wodka Orange			<b>11.50</b>

## Grappa

Brunello			<b>10.50</b>
Moscato			<b>9.50</b>
Amarone			<b>11.50</b>
«Spezial Grappa»			<b>17.50</b>

## Amari

Ramazotti	30% Vol		<b>8.50</b>
Fernet Branca	39% Vol		<b>7.50</b>
Vieille Prune	42% Vol		<b>9.50</b>
Limoncello	30% Vol		<b>7.50</b>

## Spirituosen

	Vol.	
Obstbrandwein / Kräuter	37.5 %	<b>5.50</b>
Pflümli	37.5 %	<b>6.00</b>
Kirsch	37.5 %	<b>6.50</b>
Williams	43.0 %	<b>6.50</b>
Whisky Ballantines	40.0 %	<b>9.50</b>
Whisky Johnnie Walker Black	40.0 %	<b>9.50</b>
Whisky Red Label	40.0 %	<b>8.50</b>
Whisky Chivas	40.0 %	<b>12.50</b>
«Spezial Whisky»	40.0 %	<b>18.50</b>
Vodka	40.0 %	<b>8.50</b>
Bacardi Rum	40.0 %	<b>8.50</b>
Calvados Morin	40.0 %	<b>8.50</b>
Amaretto di Saronno	28.0 %	<b>8.50</b>
Amaro Averna	32.0 %	<b>8.50</b>
Fernet	40.0 %	<b>7.50</b>
Grand Marnier	40.0 %	<b>8.50</b>
Remy Martin V.S.O.P.	40.0 %	<b>11.50</b>
Baileys	17.0 %	<b>8.50</b>

**Alle Spirituosen 4 cl**