

# Gasthaus Krone

# Speisekarte



Gasthaus Krone \* Hauptstr. 31 \* CH-8362 Balterswil \* Tel. +41 (0)71 971 16 85  
Fax +41 (0)71 971 27 43 \* [ruedi.bartel@bluwin.ch](mailto:ruedi.bartel@bluwin.ch) \* [www.kronebalterswil.ch](http://www.kronebalterswil.ch)

Öffnungszeiten: Di–Sa: 06.00–24.00 Uhr / So: 06.00–22.00 Uhr / Mo: Ruhetag  
Reservationen nehmen wir gerne per Telefon entgegen.



## Aus dem Suppentopf

Fleischsuppe mit Flädli oder Ei	<b>5.50</b>
Fleischsuppe mit Markscheiben	<b>6.50</b>
Französische Zwiebelsuppe	<b>8.50</b>

## Kalte Vorspeisen

Halbe Portion Rauchlachs mit Toast und Butter	<b>14.50</b>
Halbe Portion Tartare mit Toast und Butter	<b>14.50</b>

## Warme Vorspeisen

Halbe Portion Egli-Chnusperli mit Tartaresauce	<b>13.50</b>
Pilztoast	<b>11.50</b>

## Salate

Grüner Salat	<b>7.00</b>
Gemischter Salat	<b>9.50</b>
Tomatensalat mit Zwiebeln	<b>9.50</b>
Nüsslisalat mit Ei oder Speck und Croûtons	<b>10.50</b>

## Fische

Portion Egli-Chnusperli mit Tartaresauce	<b>20.50</b>
Forellenfilet Müllerin-Art	
Gemüse garnitur und Butter-Reis	<b>30.50</b>



## Warme Hauptgerichte

<b>Rindsfilet</b> mit Kräuterbutter Pommes frites und eine Gemüse garnitur	<b>49.50</b>
<b>US-Entrecôte</b> mit Kräuterschaum überbacken Pommes frites	<b>38.50</b>
<b>Filet-Gulasch-Stroganoff</b> , Butter-Reis	<b>36.50</b>
<b>US-Rib-Eye-Steak</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites	<b>37.50</b>
<b>Schweinsfilet</b> mit Steinpilzrahmsauce Kroketten und eine Gemüse garnitur	<b>33.50</b>
<b>Lamm-Nierstück</b> mit Knoblauchschaum überbacken Butter-Reis und eine Gemüse garnitur	<b>29.50</b>
<b>Entrecôte</b> mit Orangen-Pfeffersauce, Butter-Reis	<b>28.50</b>
<b>Schweins-Cordon-Bleu</b> (Nierstück) Pommes frites und eine Gemüse garnitur	<b>26.50</b>
<b>Schweinsschnitzel</b> (Nierstück) mit Pilzrahmsauce Teigwaren	<b>21.50</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> (Nierstück), Pommes frites	<b>20.50</b>
<b>Fitness-Teller</b> mit Gemüse oder Salat garniert	
2 Schnitzel (Nierstück) paniert	<b>21.50</b>
2 Schnitzel (Nierstück) mit Kräuterbutter	<b>21.50</b>
1 Schnitzel (Nierstück) paniert oder mit Kräuterbutter	<b>17.50</b>



## Unsere Röstispezialitäten

### **Kalbsleberli mit Zwiebeln in Butter gebraten**

Hausgemachte Rösti

**27.50**

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonsrahmsauce**

Hausgemachte Rösti

**27.50**

### **Rheintaler-Rösti**

2 Schweinsnierstückschnitzel, Champignonsrahmsauce  
und mit Raclettekäse überbacken

**20.50**

### **Freiburger-Rösti**

Schinken, Weisswein und mit Raclettekäse überbacken

**18.50**

## Kleine Zwischengerichte

### **Egli-Chnusperli** mit Tartaresauce

mit Salat garniert

**21.50**

### **Poulet-Schnitzel** paniert

mit Gemüse garniert

**18.50**

### **Gemüseteller** mit Rösti-Ecken

**18.50**

### **Walliser Käseschnitte**

(mit Schinken, Weisswein, Raclettekäse und Spiegelei)

**15.50**

### **Grosser Salatteller** mit Ei

**14.50**



## Kalte Gerichte

**Portion Tartare** mit Toast und Butter **26.50**

**Wurstsalat** einfach **10.50** garniert **14.50**

**Wurst-Käsesalat** einfach **13.50** garniert **17.50**

## Verschiedene Toasts

**Pilztoast**  
(mit Champignons und Steinpilze) **16.50**

**Toast Hawaii**  
(Schinken, Ananas und Raclettekäse) **15.50**



# Herkunft

Unser Fleisch beziehen wir von  
der Metzgerei Peter in Balterswil, der Firma Merat  
in Bazenheid und der Firma Danko in Aadorf

Forellenfilets	CH
Eglifilets	Deutschland
Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Hühnerfleisch	Frifag Märwil
Wild	Hinterthurgau
Entrecôte	CH
Lamm	Neuseeland
US-Beef (Das Fleisch aus den USA kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein).	USA

**Die Eier beziehen wir von den Betrieben Phillip Eugster  
und Jules Schwager in Balterswil.**



## Weissweine offen

	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>5dl</b>
Yvorne	<b>4.50</b>		<b>21.50</b>
Müller-Thurgau			<b>21.50</b>
Féchy		<b>7.50</b>	<b>20.50</b>
Aigle	<b>4.10</b>		<b>21.50</b>
Gespritzter Weisser			<b>6.00</b>

## Flaschenweine weiss

	<b>1 dl</b>	<b>7dl</b>
Yvorne Chant des Resses		<b>35.50</b>
Müller-Thurgau Renaissance (Wägeli)		<b>31.50</b>
Saint Saphorin La Rédoute		<b>38.50</b>
Prosecco	<b>8.00</b>	



## Rotweine offen

	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>5dl</b>
Malanser, Jeninser			<b>21.50</b>
Amliker			<b>21.50</b>
Yvorne			<b>21.50</b>
Iselisberger		<b>9.50</b>	<b>19.50</b>
Hüttwiler			<b>19.50</b>
Dôle	<b>7.50</b>		<b>18.50</b>
Kaltersee	<b>3.80</b>		<b>9.50</b>

## Flaschenweine rot

	<b>1 dl</b>	<b>7dl</b>
Amarone (Italien)		<b>69.50</b>
Château-neuf-du-Pape		<b>43.50</b>
Saint Emilion		<b>39.50</b>
Bodensee Cuvée (Merlot, Cabernet, Pinot)		<b>38.50</b>
Fläscher (Jann Marugg)		<b>35.50</b>
Rioja (Spanien)		<b>35.50</b>
Hüttwiler Lebenstrunk (Wägeli)		<b>34.50</b>
Gergenti (Sizilien)		<b>34.50</b>
Ripasso		<b>34.50</b>
Zweigelt (Österreich)	<b>4.50</b>	<b>30.50</b>
Zinfandel (California)	<b>4.30</b>	<b>29.50</b>
Cabernet (California)	<b>4.30</b>	<b>29.50</b>



**Lieber Gast**

**Über Zutaten in unseren  
Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mit-  
arbeitenden auf Anfrage gerne.**

**Ihr Gastgeber.**

Gasthaus Krone \* Hauptstr. 31 \* CH-8362 Balterswil \* Tel. +41 (0)71 971 16 85  
Fax +41 (0)71 971 27 43 \* [ruedi.bartel@bluewin.ch](mailto:ruedi.bartel@bluewin.ch) \* [www.kronebalterswil.ch](http://www.kronebalterswil.ch)

Öffnungszeiten: Di–Sa: 06.00–24.00 Uhr / So: 06.00–22.00 Uhr / Mo: Ruhetag  
Reservationen nehmen wir gerne per Telefon entgegen.