

# 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**

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

## **Kalte Vorspeisen**

<i>Halbe Portion Rauchlachs mit Toast</i>	14.50
<i>Halbe Portion Tartare mit Toast</i>	14.50

## **Warme Vorspeisen**

<i>Halbe Portion Chnusperfischli (Egli) mit Tartaresauce</i>	13.50
<i>Pilztoast</i>	11.50

## **Salate**

<i>Grüner Salat</i>	7.—
<i>Gemischter Salat</i>	8.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	8.50
<i>Nüsslisalat mit Ei (Saisonal erhältlich)</i>	9.50

## **Fische**

<i>Portion Chnusperfischli (Egli) mit Tartaresauce</i>	20.50
<i>Forellenfilet Müllerin-Art</i>	
<i>Gemüse garnitur und Butter-Reis</i>	29.50

## **Warme Hauptgerichte**

### ***US-Rindsfilet mit Kräuterbutter***

*Pommes frites und einer Gemüse garnitur* **47.50**

### ***US-Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken***

*Pommes frites* **36.50**

***US-Filet-Gulasch Stroganoff, Butterreis*** **35.50**

***US-Rib-Eye Café de Paris, Pommes frites*** **36.50**

### ***Schweinsfilet mit Steinpilzrahmsauce***

*Kroketten und einer Gemüse garnitur* **31.50**

### ***Lamm-Nierstück mit Knoblauchschaum überbacken***

*Butterreis und einer Gemüse garnitur* **27.50**

***Entrecôte mit Pfeffersauce, Butterreis*** **27.50**

### ***Schweins-Cordon-Bleu***

*Pommes frites und einer Gemüse garnitur* **25.50**

### ***Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce***

*Teigwaren* **21.50**

### ***Piccata Milanaise (Schwein)***

*Spaghetti mit rassisger Tomatensauce* **23.50**

***Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites*** **20.50**

### ***Fitnesssteller mit Gemüse oder Salat (2 Schnitzel)***

*Nature* **20.50**

*Paniert* **21.50**

# Lust auf Wild

**Wir verwöhnen Sie wieder mit auserlesenen  
Wild-Spezialitäten aus dem Tannzapfenland**

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen:

<i>Pilztoast Hubertus</i>	14.50
<i>Nüsslisalat mit Speck und Croûtons</i>	11.50
<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	7.50

## Hauptspeisen:

<i>Rehpfeffer Jäger-Art garniert mit Spätzli, Birne und Preiselbeer</i>	24.50
---	-------

<i>Rehschnitzel Mirza garniert mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl Birne und Preiselbeer</i>	33.50
---	-------

<i>Rehrücken am Stück gebraten garniert mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl Birne und Preiselbeer</i>	38.50
--	-------

<i>Wilder Teller mit Pilzragout, Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birne und Preiselbeer</i>	20.50
--	-------

## Zum Dessert:

<i>Portion Vermicelles</i>	9.50
<i>Halbe Portion Vermicelles</i>	7.50
<i>Coupe Nesselrode (mit Vanilleglace)</i>	10.50
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	9.50

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

*\*\*\*\*\**

<i>Forellenfilets</i>	<i>CH</i>
<i>Eglifilets</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>CH</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>CH</i>
<i>Hühnerfleisch</i>	<i>Frifag Märwil</i>
<i>Wild</i>	<i>Hinterthurgau</i>
<i>Entrecôte</i>	<i>CH</i>
<i>US-Beef</i>	<i>USA</i>
<i>Lamm</i>	<i>Neuseeland</i>

*Das Fleisch aus den USA kann mit Hormonen als  
Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

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

*\*\*\*\*\**

*„Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Ihr Gastgeber“*

*Wir sind für Sie da von Dienstag bis Samstag 6 Uhr bis 24 Uhr  
Sonntag bis 22 Uhr*

*Küche am Sonntag bis 20 Uhr*

*Am Montag haben wir Ruhetag*

## **Unsere Röstispezialitäten**

***Kalbsleberli mit Zwiebeln in Butter gebraten***  
*Hausgemachte Röstli* **26.50**

***Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher-Art***  
*mit Champignonsrahmsauce und Röstli* **26.50**

***Rheintaler-Röstli***  
*2 Schweinsschnitzel, Pilzrahmsauce*  
*und mit Käse überbacken* **19.50**

***Freiburger-Röstli***  
*Schinken, Weisswein*  
*und mit Raclette-Käse überbacken* **17.–**

## **Kleine Zwischengerichte**

***Fisch-Chnusperli (Egli) mit Tartaresauce***  
*Garniert mit einem Salatteller* **21.50**

***Poulet-Schnitzel paniert***  
*Garniert mit einem Gemüseteller* **18.50**

***Reich garnierter Gemüseteller***  
*mit Röstli-Ecken* **18.50**

***Walliser Käseschnitte***  
*(mit Schinken, Weisswein und Spiegelei)* **14.50**

***Grosser Salat-Teller***  
*Garniert mit einem Ei* **14.50**

## **Kalte Gerichte**

### **Portion Tartare**

*mit Toast und Butter*

**26.50**

**Wurstsalat**      *einfach*      **9.50**

*garniert*      **14.50**

**Wurst-Käsesalat** *einfach*      **12.50**

*garniert*      **17.50**

## **Verschiedene Toasts**

### **Pilztoast**

*(mit Champignons, Eierschwämmli und Steinpilze  
an einer sämigen Rahmsauce)*

**16.50**

### **Toast Hawaii**

*(Vorderschinken, Ananas und Käse)*

**14.50**

## **Weissweine offen**

			5dl
Yvorne	1 dl 4.50		21.50
Müller-Thurgau			20.50
Féchy			20.50
Féchy		2 dl	7.50
Aigle	1 dl 4.10		20.50
Gespritzter Weisser			6.—

## **Flaschenweine weiss**

			7dl
Yvorne Chant des Resses			35.50
Epesses			35.50
Saint Saphorin La Rédoute			38.50
Prosecco		1 dl	8.—



## **Rotweine offen**

		5dl
Malanser, Jeninser		21.50
Amliker		21.50
Yvorne		21.50
Iselisberger	2,5dl 9.50	19.50
Hüttwiler		19.50
Dôle	2 dl 7.50	18.50
Kaltersee	2 dl 3.80	9.50

## **Flaschenweine rot**

		7dl
Amarone (italien)		69.50
Chateau-neuf-du-Pape		43.50
Saint Emilion		39.50
Bodensee Cuvée (Merlot, Cabernet, Pinot)		38.50
Fläscher (Jann Marugg)		35.50
Rioja (Spanien)		35.50
Gergenti (Sizilien)		34.50
Ripasso		34.50
Zweigelt (Österreich)		30.50
August (Pinot und Granoir)		30.50
	1 dl 4.50	
Zinfandel (California)	1 dl 4.30	29.50
Cabernet (California)	1 dl 4.30	29.50