



Kronberg



# «Sönd wöllkomm!»

## Lieber Gast und Geniesser,

In diesem Jahr feiern wir unser 60-jähriges Jubiläum. 1963 wurde die Luftseilbahn in Betrieb genommen. Feiere mit uns und genieße unser Jubiläumsmenü.

Wir sind stolz darauf, verkünden zu dürfen, dass wir im Jahr 2023 den Swiss Location Award als eine der "besten Genusslocations" der Schweiz erhalten haben.

Zudem sind wir auch ein offizieller Lehrbetrieb für angehende Köche EFZ und Küchenangestellte EBA. Wir legen Wert darauf, anders zu sein, als man es von einem klassischen Berggasthaus erwartet.

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

Herzlich, *Simeon*

Simeon Herb als Leiter Gastronomie  
und das ganze Team



Sabrina als Chef de Service  
mit ihrem Team

Conny, Debora, Katharina, Martha, Helen, Yanik,  
Stefanie, Larissa, Ramon und Sarah

Alessandro als Küchenchef  
mit seinem Team










André, Mirjam, Ali, Ira,  
Roman und Ivo

# 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 Appenzeller Ziegenfrischkäse, gerösteten Nüssen, Kernen und Apfelschnitzen	  		18.50
«Kronberg Salat» Bunter Blattsalat mit Appenzeller Mostbröckli, Buureschöblig und Appenzeller Käse			20.50
Wurstsalat aus Cervelat			16.50
○ oder garniert			19.50
Wurst-Käsesalat aus Cervelat und Appenzeller Käse			18.50
○ oder garniert			22.50
Appenzeller Käsesalat	 		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 und mit 1 Paar Wienerli			15.50
Buchweizen-Dinkelsuppe <small>rein pflanzlich</small>	 	7.50	8.50
Buchweizen-Dinkelsuppe mit 1 Paar Wienerli			14.50
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  
Brauerei Locher aus Appenzell  
Goba AG aus Gontenbad AI

Eier von Walter Mock in Gonten AI  
Crownings Tee von Appenzell

  
CULINARIUM  
regio-garantie




# Speisen

## Appenzeller Plättli

	klein	normal
Appenzeller Salametti-Paar garniert		13.50
Portion Appenzeller Mostbröckli garniert		24.50
«Kronberg Plättli» mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl, Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Butter	 	24.—
Portion Appenzeller Käse mit eingelegtem Gemüse und Butter	17.—	19.50

Zum allen 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.—
«Kronberg Pouletschenkelspiess» mit Alpenkräuterbutter, Ofenkartoffel oder Pommes frites und buntes Gemüse		27.—
«Kronberg Hauswurst» rassig, Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		26.— 28.50
Appenzeller Siedwurst oder Schüblig		
○ mit Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		24.50 26.50
○ mit Hausbrot		12.—
○ mit Salaten garniert		24.—



### 60 Jahre-Jubiläumsmenü

Kalbshackbraten mit Trüffelrahmsauce, dazu Kartoffelstock und buntes Gemüse		33.—
○ mit Tagessuppe		38.—
○ mit kleinem buntem Blattsalat		39.—

### Allergikerinfo





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

Erfahre mehr  
über Events und  
Spezialangebote:






















# Speisen

## Klassiker

		klein	normal
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei		17.—	20.—
○ mit Appenzeller Käse		18.—	21.—
Appenzeller Truthahnschnitzel			
○ mit Gemüse garniert und Alpenkräuterbutter			25.—
○ mit Gemüsesalaten garniert und Alpenkräuterbutter			24.—
○ mit Gemüsesalaten Essig und Öl glutenfrei	 		25.—
Panierte Schweinsschnitzel			
○ mit Pommes frites und Gemüse garnitur		23.50	26.50
○ mit Salaten garniert			26.—
Wienerli (1 Paar)			
○ mit Brot			8.—
○ mit Pommes frites			14.—

## Fleischloses, rein pflanzliches & Allergiker

		klein	normal
Appenzeller Chääsfladen mit <b>oder</b> ohne Zwiebeln	 		9.50
○ mit buntem Blattsalat			17.—
Appenzeller Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei	 	18.50	22.50
Gemüsebratlinge mit Sellerie, Karotte, Lauch, Mais, Paprika, Broccoli und Erbsen, buntes Gemüse und Bergkräutersauce			21.50
Bunter Gemüseteller			22.50
○ mit Chääshörnli			24.—
○ mit Pommes frites			23.50
○ mit Ofenkartoffel und Bergkräutersauce <b>rein pflanzlich</b>			23.50
Gebackene Kichererbsen-Quinoakugeln mit Randensaft, Ofenkartoffel und Bergkräutersauce <b>rein pflanzlich</b>	   		22.50
Portion Pommes frites		8.—	9.50
Buchweizen-Dinkelsuppe <b>rein pflanzlich</b>	 	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 <b>rein pflanzlich</b>	  		9.—

## Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

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

## Für den kleinen Hunger

Sandwiches mit kleiner Salatgarnitur

○ Salami	8.—
○ Fleischkäse	8.—
○ Schinken	8.—
○ Appenzeller Käse	9.—
○ Mostbröckli	9.50

## Desserts

Nussgipfel	4.—
Mandelgipfel	4.—
Schlorzifladen	4.50
○ mit Schlagrahm	6.—

## Kindermenus

Märli-Kombi	14.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Mini-Salat, Eistee 5dl PET und Ausmalset	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.—
Wienerli (1 Paar) mit Pommes frites	14.—
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei	14.—
Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei	14.—
Pommes frites kleine Portion	8.—




### **i** Mit viel Liebe





Wir verzichten in unseren Produkten wo immer möglich auf künstliche Geschmacksverstärker. Unsere Produkte werden mit viel Sorgfalt und Liebe zur Kochkunst zubereitet. Das Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Falls dir trotzdem etwas nicht schmeckt, zögere nicht dich bei uns zu melden.

# 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
Hahnenwasser aus der eigenen Quelle		3dl	2.—
		5dl	4.—
		1l	6.—

## Appenzeller Bier

Appenzeller Quöllfrisch hell oder dunkel		5 dl	7.—
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		5 dl	7.—
Appenzeller Weizenbier		5 dl	7.50
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei		5 dl	7.50
Appenzeller Spezli «Säntis Kristall»		3.3 dl	5.00
Appenzeller Zitronen-Panaché		5 dl	7.—
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei		5 dl	7.—
Bschorle alkoholfrei		5 dl	7.—

## Saft



Möhl Saft vom Fass		5 dl	7.—
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei		5 dl	7.—
Kobelt Ghürotne		5 dl	7.—

## 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](mailto:simeon.herb@kronberg.ch)  
Wir freuen uns auch über ein tolles Feedback auf Google, Tripadvisor oder Facebook.

# Warme Getränke und Aperitifs



## Kaffee, Tee & 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 Crowing'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		6.50
Kafi Fertig, Kafi Luz mit Zwetschgen, Kirsch, Kernobst, Kräuter, Pflümli		7.50
«Huuskafi Kronberg» mit Haselnuss Likör von Goba		8.50
Kafi Schümli Pflümli, Kafi Biberflade		8.50
Kafi Appenzeller Rahmlikör		8.50

## Aperitifs

2 cl

4 cl





Appenzeller Alpenbitter		4.—	7.50
Appenzeller Brett mit 11 Shots Appenzeller Alpenbitter		36.—	
Appenzeller Rahmlikör 9050		4.—	7.50
Aperol Spritz mit Prosecco und Mineral			9.—
Martini weiss mit Mineral			7.50
○ mit Orangensaft			8.50
Campari mit Mineral			7.50
○ mit Orangensaft			8.50
Cynar mit Mineral			7.50
○ mit Orangensaft			8.50

# Spirituosen

## Gin

2 cl





4 cl

Appenzeller Dry Gin 27			8.50
Appenzeller Dry Gin 27 mit Tonic			12.50
Appenzeller Gin 27 Woodland			8.50
Appenzeller Gin 27 Woodland mit Tonic			12.50

## Whisky

2 cl


4 cl

«Kronberg Whisky» im Eichenfass auf dem Gipfel gereift		8.50	14.50
Säntis Malt Sigel Edition		8.—	14.—
Säntis Malt Himmelberg Edition		8.—	14.—
Säntis Malt Dreifaltigkeit Edition		8.—	14.—

## Edelbrände

2 cl

4 cl

Kernobst, Kirsch, Pflümüli, Kräuter, Zwetschgen, Williams		4.—	7.50
Grappa «Barolo»		6.50	12.—
Appenzeller Heuschnaps		8.50	15.50
Grappa «Amarone»		6.50	12.—
Vieille Prune		6.50	12.—
Vieille Poire		6.50	12.—



# Weine

## Weisswein offen

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5dl
Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck Schweiz	4.50	8.50	21.50	
Féchy Schweiz	4.50	8.50	21.50	
Naked White Österreichischer Naturwein, bio	6.—	11.—		42.—
🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger, Muscat Ottonel, Grüner Veltiner 🏠 Weingut Heinrich				
👉 einfach unverfälscht und vielschichtig				

## Rotwein offen

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck Schweiz	4.50	8.50	21.50	
Naked red Österreichischer Landwein, bio	6.—	11.—		42.—
🇦🇹 Österreich 🍷 Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent				
🏠 Weingut Heinrich 👉 naturbelassen, kräftig				

## Prosecco

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

## Weissweine

	7.5 dl
Château Thieuley blanc Bordeaux AC	39.50
🇫🇷 Frankreich 🍷 Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris 🏠 Familie Courselle	
👉 feine Würze, tiefe Fruchtigkeit	
Naked White Österreichischer Naturwein, bio	42.—
🇦🇹 Österreich 🍷 Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger Muscat Ottonel, Grüner Veltiner 🏠 Weingut Heinrich	
👉 einfach unverfälscht und vielschichtig	
Weissburgunder Terlaner DOC	42.50
🇮🇹 Italien 🍷 Weissburgunder 🏠 Kellerei Muri-Gries	
👉 weich, voll, harmonisch	
Riesling SL Mosel	45.—
🇩🇪 Deutschland 🍷 Riesling 🏠 Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag	
👉 leicht, frisch-fruchtig	
Riesling Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC	62.—
🇨🇭 Schweiz 🍷 Riesling Sylvaner 🏠 Roman Rutishauser	
👉 leicht, weich, seidig	

# Weine

## Rotweine

7.5 dl

Naked red Österreichischer Landwein, bio

42.—

🇦🇹 Österreich 🍷 Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent 🏠 Weingut Heinrich  
🍷 naturbelassen, kräftig

---

Fläscher Pinot Noir

49.—

🇨🇭 Schweiz 🍷 Pinot Noir 🏠 Daniel Marugg, Fläsch  
🍷 Beerenbouquet, saftig

---

La Massa Toscana

50.—

🇮🇹 Italien 🍷 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet  
🏠 La Massa, Toscana  
🍷 Blaubeere, feine Tannine

---

Les Grandes Cavelles

51.—

🇫🇷 Frankreich 🍷 Pinot Noir 🏠 Bourgogne rouge AC  
🍷 dicht, elegant, pure Frucht

---

Château Moncets Lalande de Pomorol AC

59.—

🇫🇷 Frankreich 🍷 Merlot, Cabernet Franc 🏠 Chateau Moncets  
🍷 Vanille und Zimtnoten

---

Cortes de Cima Tinto Vinho Regional Alentejano

54.—

🇵🇹 Portugal 🍷 Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon  
🏠 Cortes de Cima  
🍷 dicht, elegant, pure Frucht

---

Roda Uno Rioja Reserva DOCa

129.—

🇪🇸 Spanien 🍷 Tempranillo, Graciano 🏠 Bodegas Roda  
🍷 elegant, tieffarben

