

Herzlich willkommen!

Fühlen Sie sich bei uns wohl und lassen Sie sich verwöhnen!
Mit viel Humor und Engagement gehen wir unserer Berufung als aufmerksame
Gastronomen nach. Wir setzen alles daran, damit Sie den Aufenthalt in unseren
Restaurationen so richtig geniessen können.



Manuel Gruber, Leiter Gastronomie, Stv. Direktion
Philipp Sammer, Küchenchef

Lokale Lieferanten

Gemüse, Guntenswiler Frauenfeld
Freilandeier, Rita Zingg aus dem Klettgau SH
Bio-Kartoffeln, Landwirtschaftsbetrieb Widtmann SH

Allergien und Intoleranzen

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.
Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Wir machen Profis

Wussten Sie, dass wir zwölf Lernende in vier Berufen ausbilden?
Sie werden unterstützt von sechs Berufsbildnern.
Total beschäftigt die Kronenhof AG 40 Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausschuchen!

Peter & Claudia Pirnstill-Marchesi
Inhaber und Gastgeber

schlemmereien - starters



	<p>Schaffhuuser Marktsalat Bunter Salat mit Spezialdressing und Kernenmix <i>Market salad with special dressing and seed mix</i></p>	<p>CHF 8.80</p>
	<p>Antipasti Teller Serrano Schinken, gefüllte Minipaprika, Artischocken, marinierte Oliven, Manchego Käse und Salatbukett <i>Antipasti plate with Serrano ham, stuffed mini bell pepper, artichokes, olives, Manchego cheese and salad bouquet</i></p>	<p>CHF 16.50 für zwei CHF 22.50</p>
	<p>Salatschüssel Kronenhof mit marinierten Pouletbruststreifen, Parmesan, Tortilla-Chips und knusprigem Speck an Hausdressing <i>Mixed seasonal salad bowl with chicken strips, parmesan, tortilla-chips, crispy bacon, croutons and housedressing</i></p>	<p>kl. Port. CHF 15.50 gr. Port. CHF 21.50</p>
	<p>Grosser Salatteller mit Hüttenkäse <i>Rich salad plate with cottage cheese</i></p>	<p>CHF 16.50</p>
	<p>Wurst-Käsesalat an Hausdressing Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten an Hausdressing <i>Sausage-cheese salad simply or garnished with house dressing</i></p>	<p>CHF 12.50 CHF 16.50</p>
	<p>Klassisches Rindstatar rassig mariniert serviert mit Toast und Butter <i>Beef served with toast and butter</i></p>	<p>kl. Port. CHF 21.50 gr. Port. CHF 29.50</p>
	<p>Apéroplättli mit Serrano-Schinken, Salami, Speck und Parmesan <i>Local dried meat and Parmesan</i></p>	<p>100 g CHF 12.50 200 g CHF 24.00</p>

suppen - soups



Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe
The classic Schaffhauser „Riesling“ white wine cream soup

CHF 9.00



Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Mousse
Cream soup of asparagus with wild garlic mousse

CHF 11.50

Tagessuppe
Soup of the day

CHF 8.00

flammkuchen - tarte flambée



Original Elsässer Flammkuchen
mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln
Tarte Flambée with sour cream, bacon and onions

CHF 14.50

Flammkuchen Méditerranée
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Serrano Schinken und Rucola
Tarte Flambée with sour cream, onions, Serrano ham and rocket

CHF 17.50



Flammkuchen Jardinière
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Käse
Tarte Flambée with sour cream, onions, zucchini, tomatoes and cheese

CHF 15.50

klassiker - classics



- Kronenstuben-Schnitzel CHF 29.00
Dieses 300 Gramm schwere, fettfreie Schweinsschnitzel panieren wir mit unserer hauseigenen Spezialpanade und servieren es mit Zitronenstern, Pommes frites und Preiselbeeren.
Extra big bread crumbed escalope of pork served with French fries. Specialty of the house!
- Spezial Cordon Bleu 300g CHF 32.00
Vom Schweizer-Säuli, gefüllt mit Rohschinken und Tilsiter, serviert mit Pommes Frites
Cordon bleu stuffed with prosciutto and Tilsit cheese, served with french fries
- Rindsfilet Würfel „Caruso“ CHF 39.00
in Gin-Spinat-Rahmsauce, serviert mit Kartoffelstock
Cubes of beef filet with Gin-spinach-cream sauce, with mashed potato
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ CHF 36.00
mit roten Zwiebeln, Sauerrahm und frischer Rösti kl. Port. CHF 29.00
Sliced veal in a creamy mushroom sauce with roesti
- Frische Kalbsleber mit wenig Jus, Kräutern und Schalotten, serviert mit Rösti CHF 32.50
Sliced veal liver with fresh herbs and scallions, served with roesti
-  Gemüseteller Kronenhof mit knuspriger Rösti CHF 22.00
Choice of seasonal vegetables served with roesti

Fleisch- & Fischdeklaration:

Schweiz: Kalbfleisch / Schweinefleisch / Rindfleisch
Uruguay: Rindshuft für Munotopf) Ungarn und Brasilien: Poulet
Irisches Hereford Prime Beef: **ohne** Zusatz von Antibiotika und Leistungsförderer
Krustentiere: Vietnam Aquakultur (Zucht) Fisch: EU Zucht

aus see & meer - lake & sea



Duo vom glacierten Lachsfilet und Riesenkrevetten,
serviert auf roter Thaicurrysauce und Zitronen-Risotto
*Glazed salmon fillet and giant shrimps,
served with red Thai curry sauce and lemon risotto*

CHF 36.00

Egliknusperli serviert mit Tartarsauce,
Kräuterkartoffeln und Blattspinat à l'italienne
*Fried filets of perch served with tartar sauce,
potatoes with fresh herbs and spinach italian style*

CHF 27.50
kl. Port. CHF 19.50

pasta & risotto



Penne mit Entrecôte-Streifen, getrockneten Tomaten,
Zwiebeln und Kräutern an leichter Chili-Rahmsauce
*Penne with sirloin strips, dried tomatoes, onions and
herbs on a light chili cream sauce*

CHF 28.00



Penne "Cinque Pi"

CHF 18.00

Diese fünf Zutaten machen dieses leckere Rezept aus!
Panna (Rahm), Parmigiano, Pomodoro (Tomaten),
Prezzemolo (Petersilie) e Pepe (Pfeffer)
Penne with cream, parmesan, tomatoes, parsley and pepper



Zitronenrisotto mit Parmesan, Cherrytomaten und Rucola
Lemon risotto with parmesan, cherry tomatoes and arugula

CHF 20.50



100% VEGAN

Kichererbsen-Süßkartoffel Curry «Madras»,
serviert mit Kräuterreis und Sprossen
*Chickpea sweet potato curry "Madras"
served with herb rice and sprouts*

CHF 22.00

fondue chinoise



Nur in der Kronenstube erhältlich - ab 2 Personen.

Munot Topf

p.Pers. CHF 45.00

Das flambierte Fondue Chinoise à discrétion mit Schaffhauser Marktsalat an Hausdressing

inkl.

Rind- und Kalbfleisch, Poulet oder Fisch,
7 verschiedene Saucen, Gemüsedips,
Pommes frites oder Reis

Mögliche Zuschläge:

Riesenkrevetten anstatt Fisch

plus CHF 5.00

nur Rinds- und Kalbfleisch

plus CHF 5.00

Beilagenwechsel : Country Cuts, Gemüse

plus CHF 3.00

Zusätzliche Beilagen (1 Beilage à discrétion inkl.)

CHF 6.00

Munot-Pot - The Chinese fondue flambé with seasonal salad

Beef and veal, poultry or fish, 7 different sauces, vegetable sticks, french fries or rice

fit & kraftvoll — fit & strong



FITNESSTELLER

Knackiges Salatbouquet mit Hausdressing und...

Seasonal salad with house dressing and...

... Pouletbrüstli – chicken breast.....	CHF 22.50
... Rindsentrecôte* - Sirloin steak (200g)	CHF 39.00
... Paniertes Schweinsschnitzeli - bread crumbed pork	CHF 23.50
... Egliskusperli mit Tartarsauce - fried filets of perch with tartar	CHF 22.50

...serviert mit hausgemachter Kräuterbutter!

...served with homemade herb butter!



STEAKHOUSE OX LAVAGRILL

RINDS FILET VOM IRISCHEN HEREFORT BEEF 200g CHF 42.00
Irish Tenderloin beef

FILET VOM SCHWEIZER JUNGRIND 160g CHF 40.00
Swiss Tenderloin beef

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN HEREFORT BEEF

Lady 200g/CHF 32.00 **Gentleman** 300g/CHF 42.00 **Special** 400g/CHF 54.00
Sirloin Steak, Irish Angus Beef

SPARERIBS OX 500g CHF 26.00
Spareribs smokey marinated

SURF N' TURF

Entrecôte* (200g) und Black Tiger Prawns (100g) CHF 42.00
Sirloin steak with black tiger prawns

OX LAVA GRILL PLATTE (ab 2 Personen) pro Per. CHF 36.00
 Entrecôte*, Pouletflügeli, Spareribs und marokkanische Hacktätschli, serviert mit Ingwer-BBQ Sauce und Kräuterbutter
Tenderloin, Chicken Wings, Spareribs and meat balls, served with Ginger-BBQ Sauce and herb butter

GRILLSAUCEN

Alle Gerichte werden mit BBQ-Sauce OX, Kräuterbutter und Knoblauchsauce serviert
All dishes are served with BBQ sauce OX, herb butter and garlic sauce

BEILAGEN & GEMÜSE - SIDE DISHES

Pommes frites, Kräuterris, Marktgemüse CHF 6.00
 Kartoffel-Wedges, Maiskolben, Onion Rings
Patato wedges, French fries, herb rice, vegetable, grilled corn, onion rings

Schaffhuuser Marktsalat mit Spezialdressing und Kernenmix CHF 8.80
Market salad with special dressing and seed mix

DIE GARSTUFEN / DONENESS

Deutsch	 stark blutig	 blutig	 rosa	 durch
Französisch	bleu	saignant	à point	bien cuit
Englisch	rare	medium rare	medium	well done



SPEZIAL OX BURGER

CHF 22.00

100% Rindshackfleisch mit spezieller Haussauce,
im OMG Bun*, Kartoffel-Wedges und Coleslaw

*Special OX Burger in OMG bun with house sauce,
potato wedges and cole slaw*

KRONENHOF CHEESE BURGER

CHF 25.00

100% Rindshackfleisch überbacken mit Käse
im OMG Bun*, Kartoffel-Wedges und Coleslaw

*Beef burger topped with cheese in OMG bun,
with house sauce potato wedges and cole slaw*

SURF N' TURF BURGER IM OMG BUN*

CHF 28.00

100% Rindshackfleisch mit Black Tiger Prawn,
Knoblauchsauce, Kartoffel-Wedges und Coleslaw

*Beef burger in OMG bun with two Black Tiger Prawns
and garlic sauce, potato wedges and cole slaw*

WARUM IRISCHES ANGUS/HEREFORD BEEF?

Beste Qualität – relativ kurze Transportwege,
keine Abholzung von Regenwälder für Weideland.
Irisches Angus Beef bzw. Irish Hereford Beef wird **ohne**
Leistungsförderer (Hormone) und Antibiotika gezüchtet.
Es handelt sich ausschliesslich um Weiderinder.

*OMG Bun = Weizenhefeteig Brötchen - nicht «oh my god» 😊 obwohl es so schmeckt!