

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 Maslinski, Restaurationsleiter, Stv. Direktion
Philipp Sammer, Küchenchef

Lokale Lieferanten

Royal Swiss Beef, Herren Metzgerei SH
Gemüse, Bruno Fischer SH
Freilandeier, Rita Zingg aus dem Klettgau SH
Bio-Kartoffeln, Landwirtschaftsbetrieb Widtmann SH
Bio-Lamm, Antonio Marchesi, Poschiavo GR (Vater von Claudia)

Wir machen Profis

Wussten Sie, dass der Kronenhof zehn Lernende
in vier Berufen ausbildet? Sie werden unterstützt
von sechs Berufsbildnern. Total beschäftigt die
Kronenhof AG 45 Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Aussuchen!

Peter & Claudia Pirnstill-Marchesi
Inhaber und Gastgeber

BEEF WEEKS

Der Monat April steht im Zeichen von Aufbruch, Kraft und Leidenschaft. Bereits zum 2. Mal stellen wir mit den Beefweeks das Produkt in den Vordergrund. Wir bieten zum einen bestes Schweizer Rind an, das wir von Luma Neuhausen beziehen und zum anderen das Irische Hereford Beef. Dieses wird ohne Leistungsförderer (Hormone) und Antibiotika gezüchtet. Es handelt sich bei beiden ausschliesslich um Weiderinder.

800° Das Fleisch wird im Beefeier bei 800° Oberhitze auf den Punkt abgeflämmt. Dies ermöglicht einen fettfreien und sehr geschmacks intensiven Garprozess.

LAVA STONE Das Fleisch wird über offenem Feuer auf dem Lavagrill grilliert. Die Lavasteine ermöglichen eine gleichmässige Verteilung der Hitze.

Flamed Rindstatar mit Café de Paris
mit Spargelsalat, pochierem Ei und Brioche Toast

Vorspeise CHF 22.00
Hauptgang CHF 33.00

Swiss Beef Chain Steak by LUMA

Dieses handverlesene Stück Schweizer Rind ist exklusiv!
Serviert mit baked Potatoes, Sauerrahm, Maiskolben und drei verschiedenen Saucen

170g CHF 42.00
800°

Tagliata di Manzo

200g Irisches Entrecôte vom Lavagrill, aufgeschnitten, auf Frühlingsspinatsalat mit gerösteten Erdnüssen und Wedges

200g CHF 39.00
LAVA STONE

big Sirloin steak vom Hereford beef

serviert mit Asian-Coriander Dip, baked Potatoes, Sauerrahm und grünem Spargel

300g CHF 54.00
800°

Rindsfilet deluxe vom Hereford beef

mit Trüffeljus, Tagliatelle und sautiertem Spargel

200g CHF 52.00
LAVA STONE

DINNER FOR TWO

Beefweeks Package "Mens world"

160g Luma Rindsfilet, 200g Irisches Angus Filet,

Marokkanische Hackbällchen
drei verschiedenen Saucen und Potato Wedges
Inkl. 1 Flasche Wein „Lindman's Shiraz & Cabernet“ 0.75l,
1 Liter Mineral und Espresso



pro Pers. CHF 78.00

Beefweeks Package "LADIES NIGHT"

Fitnessteller „Surf n'Turf“ mit Luma Rindsfilet und Riesenkrevetten,
Avocado mit Lachs-Espuma und Salatbukett

Inkl. 1 Flasche Wein „Lindman's Shiraz & Cabernet“ 0.75l,
1 Liter Mineral und Espresso

pro Pers. CHF 78.00



schlemmereien - starters



Bunter Blattsalat mit Hausdressing 	CHF 8.50
<i>Seasonal green salad with house dressing</i>	
Gemischter Salat mit Hausdressing und Grissini Sticks 	CHF 9.50
<i>Mixed seasonal salad with house dressing and Grissini sticks</i>	
Nüsslisalat mit Baumnussöl-Dressing, 	CHF 12.50
Champignons, Baumnüssen und Granatapfel	
<i>Lambs lettuce with walnut oil dressing, mushrooms, walnuts and pomegranate</i>	
Salatschüssel Kronenhof	kl. Port. CHF 15.50
mit marinierten Pouletbruststreifen, Parmesan,	gr. Port. CHF 21.50
Tortilla-Chips und knusprigem Speck an Hausdressing	
<i>Mixed seasonal salad bowl with chicken strips, parmesan, tortilla-chips, crispy bacon, croutons and housedressing</i>	
Grosser Salatteller mit Hüttenkäse 	CHF 16.50
<i>Rich salad plate with cottage cheese</i>	
Wurst-Käsesalat an Hausdressing	CHF 12.50
Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten an Hausdressing	CHF 16.50
<i>Sausage-cheese salad simply or garnished with house dressing</i>	
Klassisches Rindstatar rassig mariniert	kl. Port. CHF 21.50
serviert mit Toast und Butter	gr. Port. CHF 29.50
<i>Beef served with toast and butter</i>	
Apéroplättli mit Serrano-Schinken,	100 g CHF 12.50
Salami, Speck und Parmesan	200 g CHF 24.00
<i>Local dried meat and Parmesan</i>	

suppen - soups



Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe  CHF 9.00
The classic Schaffhauser „Riesling“ white wine cream soup

Steinpilzsuppe mit Vanilleschaum  CHF 10.50
Mushroom soup with vanilla foam

Tagessuppe CHF 8.00
Soup of the day

flammkuchen - tarte flambée



Original Elsässer Flammkuchen CHF 14.50
mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln
Tarte Flambée with sour cream, bacon and onions

Flammkuchen Méditerranée CHF 17.50
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Serrano Schinken und Rucola
Tarte Flambée with sour cream, onions, Serrano ham and rocket

Flammkuchen Jardinière  CHF 15.50
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Zucchetti, Tomaten und Käse
Tarte Flambée with sour cream, onions, zucchini, tomatoes and cheese



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

Fleisch- & Fischdeklaration:

Schweiz: Kalbfleisch / Schweinefleisch / Ostschweizer Jungrind
 Irisches Hereford Prime Beef: **ohne** Zusatz von Antibiotika und Leistungsförderer
 U.S. Angus Beef: USA* / Poulet*: Ungarn, Brasilien / Lamm: Neuseeland
 Krustentiere: Vietnam Aquakultur (Zucht) Fisch: EU Zucht

*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein“

aus see & meer - lake & sea



Zanderfilet und Riesenkrevetten an Safran-Schaum,
serviert auf mediterranem Gemüse und Zitronen-Risotto
*Grilled pike-perch and king prawns with saffron foam,
served with mediterranean vegetable 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" 

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

CHF 18.00

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

CHF 20.50

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 36.00
... 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!

fondue chinoise



Nur in der Kronenstube erhältlich - ab 2 Personen.

Munot Topf p.Pers. CHF 43.00

Das flambierte Fondue Chinoise à discrétion
mit buntem Saisonsalat

inkl.

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

Mögliche Zuschläge:

Beilagenwechsel : Country Cuts, Gemüse	plus	CHF 3.00
Riesenkrevetten anstatt Fisch	plus	CHF 5.00
nur Rinds- und Kalbfleisch	plus	CHF 5.00

Munot-Pot - The Chinese fondue flambé with seasonal salad

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

steakhouse OX | avagrill



RINDS FILET vom irischen Herfort beef 200g CHF 42.00
Irish Tenderloin

LUMA BEEF - SPECIAL SELECTION 160g CHF 40.00
RINDS Filet vom schweizer jungrind
Swiss Tenderloin

Entrecôte vom irischen Herfort 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

Hausgemachte 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 CHF 6.00
Kartoffel-Wedges, Pommes frites, Kräuterris, gemischtes Marktgemüse, grillierter Maiskolben, Beilagensalat mit Hausdressing
Potato wedges, French fries, herb rice, mixed vegetable, grilled corn or side salad

DIE GARSTUFEN / DONENESS

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

Ox Lava BURGER



Spezial OX Burger

CHF 22.00

100% Rindshackfleisch mit spezieller Haussauce,
im Oliven-Ciabatta, Kartoffel-Wedges und Coleslaw
*Special OX Burger in an olive ciabatta with house sauce,
potato wedges and cole slaw*

KRONENHOF cheddar CHEESE BURGER

CHF 25.00

100% Rindshackfleisch überbacken mit Cheddar Cheese
im Oliven-Ciabatta, Kartoffel-Wedges und Coleslaw
*Beef burger topped with Cheddar cheese in olive ciabatta,
with house sauce potato wedges and cole slaw*

surf n' turf Burger

CHF 28.00

100% Rindshackfleisch mit Black Tiger Prawn,
Knoblauchsauce, Oliven-Ciabatta Kartoffel-Wedges und Coleslaw
*Beef burger in olive ciabatta with two Black Tiger Prawns
and garlic sauce, potato wedges and cole slaw*

*Irisches Angus Beef bzw. Irish Hereford Beef wird ohne
Leistungsförderer (Hormone) und Antibiotika gezüchtet.
Es handelt sich ausschliesslich um Weiderinder.