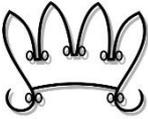


# Schnottwil



# Krone



Familie Schilder  
Bernstrasse 16

3253 Schnottwil  
032 351 14 33

Aktuelle Informationen  
finden Sie zusätzlich hier:  
[krone-schnottwil.ch](http://krone-schnottwil.ch)



## Herzlich Willkommen...

...im **Gasthof zur Krone** in Schnottwil. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Das ganze Chrone-Team ist bestrebt, Ihnen genussvolle Stunden zu bereiten und zum guten Gelingen Ihres Anlasses beizutragen.

Unsere Menüvorschläge erleichtern Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung oder Ihres Festessens. Gerne stellen wir Ihnen zusätzlich zu den nachfolgenden Vorschlägen individuell gestaltete Menüs (Kindermenüs für Kinder bis 12 Jahren, saisonale Spezialitäten...) nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammen. Für eine Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Gerichte/Menüs auf den folgenden Seiten servieren wir Ihnen **ab 8 Personen**. Auf Wunsch drucken wir für Sie persönliche Menükärtli.

### Öffnungszeiten

---

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Montag und Dienstag  | Ruhetag               |
| Mittwoch bis Sonntag | 08.30 bis 23.30/00.30 |

Verlängerungen sind nach vorgängiger Absprache und gegen Verrechnung möglich.

## Räumlichkeiten

---

Das gemütliche **Säli** (bis 25 Personen) eignet sich speziell für Geburtstage, Taufen und Konfirmationen.

Bis 12 Personen geniessen Sie Ihren Anlass in unserem **7. Himmel!** Ihr spezieller Anlass in ganz speziellem Ambiente

Ab 12 bis 60 Personen feiern Sie bequem im **Chrono-Saal**, welcher auch Platz für Musik und Tanz bietet (mit Tanz bis 45 Personen).

Unser **Chröndli**, die wettersichere Gartenwirtschaft und –bar unter Kastanienbäumen, ist von April bis September der ideale Ort für Ihr Aperitif oder Ihren Grillplausch in ungezwungener Atmosphäre. Das Zelt bietet Platz für ca. 40 Personen, bei schönem Wetter kann der schattige Vorplatz dazu genutzt werden (ca. 100 Personen).



## Organisatorisches

---

Um Ihren Anlass vorbereiten und einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, bitten wir Sie um folgende Mitteilungen:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 7 Arbeitstage im voraus | - ungefähre Gästezahl                             |
|                         | - Ihre Menüwahl                                   |
|                         | - (für edle Fleischstücke empfehlen wir 3 Wochen) |
|                         | - Torten (mit genauer Gästezahl)                  |
| 24 Stunden im voraus    | - genaue Teilnehmerzahl                           |

## Weine

---

Bei unseren Menüvorschlägen verzichten wir bewusst auf eine Weinkarte. Gerne möchten wir Sie diesbezüglich individuell beraten. Aus unserer Auswahl an in- und ausländischen Spezialitäten finden wir für Ihren speziellen Anlass den passenden Wein zu Ihrem Menü.

## Blumen/Tischdekoration/Kerzen etc.

---

Kleinere Tischdekorationen sind inbegriffen. Blumenarrangements sowie aufwändigere Saal- und Tischdekorationen nach Ihren Wünschen verrechnen wir gemäss der Rechnung der Gärtnerei/des Lieferanten.



# Menüvorschläge 2021

für Sie zusammengestellte Menüs

## Menü 1

Blattsalat mit frittierten Champignons  
und Sauerrahmsauce

\* \* \*

Kalbs- und Schweinsbraten mit zarter Pouletbrust, dazu Kräuterjus  
Herzhafter Kartoffelgratin und Gemüse

\* \* \*

Weisses Tobleronemousse mit Fruchtsauce

Preis p.P. Fr. 56.50

## Menü 2

Leichter Blattsalat mit Ei und Croûtons

\* \* \*

Roastbeef rosa gebraten mit cremiger Sauce Béarnaise  
Herzhaftem Kartoffelgratin und Gemüse

\* \* \*

Fruchtmousse nach Saison  
mit Fruchtsauce und Blätterteigspitzen

Preis p.P. Fr. 58.50

## Menü 3

Grüner Salat

\* \* \*

Schweinsschnitzel mit sämiger Pilzrahmsauce  
Nudeln und Gemüse

\* \* \*

Gebrannte Crème mit Rahm  
und gerösteten Mandeln

Preis p.P. Fr. 38.00

## Menü 4

Gemischter Salat

\* \* \*

Pouletgeschnetzeltes an milder Currysauce  
Misch-Reis und Früchtespiessli

\* \* \*

2 Kugeln Stracciatellaglace  
mit Rahm und Schoggisauce

Preis p.P. Fr. 44.00

# Menüvorschläge 2021

für Sie zusammengestellte Menüs

## Menü 5

Blattsalat mit Croûtons

\* \* \*

Tomatensuppe mit Basilikum-Rahm

\* \* \*

Schweinsrauchbraten mit kräftiger Rotweinsauce  
Kartoffelkroketten und Gemüse

\* \* \*

Fruchtiges Waldbeerparfait  
mit Himbeersauce und Rahm

Preis p.P. Fr. 51.00

## Menü 6

Solothurner Weinsuppe mit Blätterteigstängeli

\* \* \*

Rindsschmorbraten "Ambassador"  
Kartoffelstock oder Pfunggi (eine alte Solothurner Spezialität)  
Rüebli, Erbsli und Kohlrabi

\* \* \*

Solothurner Kuchen (vom Beck)  
mit Früchtegarnitur

Preis p.P. Fr. 49.50

## Menü 7

Gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsfiletmédailles  
mit Calvadossauce mit frischen Apfelstückli  
Kartoffelgratin und Gemüse

\* \* \*

Amarettocrème  
mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm

Preis p.P. Fr. 51.50

# Menüvorschläge 2021

für Sie zusammengestellte Menüs

## Menü 8

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit kräftigem Olivenöl-Balsamico-Dressing  
\* \* \*

Herzhafte Schweinshaxen Grossmutterart  
Weissweinsrisotto und Gemüse  
\* \* \*

Tirami-Sù "Krone"

Preis p.P. Fr. 43.50

## Menü 9

Grüner Salat  
\* \* \*

Consommé mit Flädli  
\* \* \*

Kalbsschulterbraten mit sämiger Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse  
\* \* \*

Frischer Fruchtsalat  
mit leichtem Zitronensorbet

Preis p.P. Fr. 58.50

## Menü 10

Blattsalat  
\* \* \*

Schweinsgeschnetzeltes Jägerart  
Luftige Spätzli und Gemüse  
\* \* \*

Süssmostcrème mit Rahm

Preis p.P. Fr. 38.00

## Menü 11

Blattsalat  
\* \* \*

Pouletbrust an Kräuterrahmsauce  
Nudeln und Gemüse  
\* \* \*

Meringue mit Rahm

Preis p.P. Fr. 45.00

# Menüvorschläge 2021

für Sie zusammengestellte Menüs

## Menü 12

Gemischter Salat

\* \* \*

Cordon Bleu aus Schweizer Schweinefleisch  
mit Bucheggberger Schlosskäse und Landrauchschinken  
Pommes Frites und Gemüse

\* \* \*

Weisses Tobleronemousse  
mit Früchtegarnitur

Preis p.P. Fr. 45.50

## Unsere für Sie zusammengestellten Menüs ...

... werden mit Nachservice serviert. Sämtliche Deklarationen finden Sie am Schluss der Menüvorschläge.

## Unsere All-Inclusive-Angebote

All-Inclusive mini:                      Preis inkl. Mineralwasser, Bier Offenausschank,  
Kaffee, Wein in Halbliterqualität, ohne Aperitiv, ohne Spirituosen  
+ Fr. 24.00 p.P.

All-Inclusive midi:                      Preis inkl. Mineralwasser, Bier Offenausschank,  
Kaffee, Flaschenwein bis 49 Fr., ohne Aperitiv, ohne Spirituosen  
+ Fr. 32.00 p.P.

All-Inclusive maxi:                      Preis inkl. Mineralwasser, Bier Offenausschank,  
Kaffee, Flaschenwein 50-69 Fr., ohne Aperitiv, ohne Spirituosen  
+ Fr. 40.00 p.P.

Im Preis nicht inbegriffen ist die Konsumation während des Aperos. Gerne unterbreiten wir Ihnen dahingehend ein separates Angebot.

# Menüvorschläge 2021

## Vorspeisen/Zwischengang

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Grüner Salat   | Fr. | 6.50  |
| Gemischter Salat   | Fr. | 8.50  |
| Grosi-Salat (Blattsalat mit Champignons, Speck, Croûtons und Silberzwiebeln) | Fr. | 9.50  |
| Ätti-Salat (Blattsalat mit Speck und Ei)                                     | Fr. | 9.50  |
| Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saison)                                     | Fr. | 11.50 |

Blattsalat mit  
frittierten Champignons und Sauerrahm



Fr. 13.50

Klassische Suppen

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Consommé nature                                     | Fr. | 5.00 |
| Consommé mit Einlagen                               | Fr. | 7.00 |
| Tomatensuppe mit Basilikumrahm                      | Fr. | 8.50 |
| Solothurner Weissweinsuppe<br>mit Blätterteiggebäck | Fr. | 9.50 |
| Sauerkrautrahmsuppe<br>mit Rohschinkenstreifen      | Fr. | 9.50 |

Saisonale Suppen



|   |     |      |
|---|-----|------|
| Bärlauchrahmsuppe                             | Fr. | 8.50 |
| Spargelsuppe mit Spargeleinlage               | Fr. | 9.50 |
| Kürbisrahmsuppe mit Zucchettiperlen           | Fr. | 9.50 |
| Topinambursuppe<br>mit gerösteten Haselnüssen | Fr. | 8.50 |

Waldpilzragoût auf Toast Fr. 11.50

Gebratenes Felchenfilet  
auf Blattspinat an Safransauce, Misch-Reis Fr. 19.50

Zander gebraten auf Kartoffel-Gemüsebeet  
mit Kräuterrahmsauce Fr. 16.50

Eglifilets meunière mit Mandeln  
Petersilienkartoffeln Fr. 17.50

1 Kugel Sorbet nach Wahl Fr. 3.00

1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Schnaps/Likör/Schaumwein Fr. 6.00

# Menüvorschläge 2021

## Hauptgänge mit Nachservice

|   |           |
|---|-----------|
| Cordon Bleu aus Schweizer Schweinefleisch Zwischengrösse<br>mit Bucheggberger Schlosskäse und Landrauchschinken<br>Pommes Frites und Gemüse   | Fr. 29.50 |
| Schweinschnitzel mit sämiger Pilzrahmsauce<br>Butternudeln und Gemüse   | Fr. 26.50 |
| Schweins-Rauchbraten mit kräftiger Pflaumensauce<br>Spätzli und Gemüse  | Fr. 28.50 |
| Schweins-Filetmédailles mit würziger Morchelsauce<br>Kartoffelgratin und Gemüse   | Fr. 38.50 |
| Pouletbrust an fruchtig-würziger Grand Marnier-Sauce<br>Nudeln und Gemüse   | Fr. 33.50 |
| "Suure Mocke" Rindsschmorbraten<br>Kartoffelstock und Gemüse  | Fr. 32.50 |
| Roastbeef englisch gebraten an cremiger Béarnaise-Sauce<br>Panierte Krokette und Gemüse   | Fr. 44.00 |
| Rindsschmorbraten "Ambassador" (mit Champignons, Zwiebeln und Speck<br>Kartoffelstock oder Pfunggi Rüebli, Erbsli und Kohlrabi<br><i>Pfunggi ist ein Kartoffel-Apfel-Püree, eine erfrischend-säuerliche Alternative zum<br/>Kartoffelstock – und eine etwas in Vergessenheit geratene Solothurner Spezialität</i> | Fr. 33.50 |
| Kalbsschulterbraten mit leichtem Rosmarinjus<br>Kartoffelgratin und Gemüse  | Fr. 37.00 |
| Kalbsrahmragoût mit Champignons<br>Luftige Spinatspätzli und Gemüse   | Fr. 36.00 |

# Menüvorschläge 2021

## Hauptgänge mit Nachservice

|  |           |
|--|-----------|
| Emmentaler Lammvoressen an Safransauce,<br>Kartoffelstock und Gemüse   | Fr. 34.00 |
| 3-Filet (Schweins-, Rinds-, Kalbs-Filet) *<br>mit Kräuterbutter, Morchel- und Pfeffersauce<br>Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet   | Fr. 52.50 |
| Gemischter Braten (Schweins- und Kalbsbraten) mit Pouletbrust, Rosmarinjus<br>Herzhafter Kartoffelgratin, Gemüse   | Fr. 36.00 |
| Bernerplatte (Siedfleisch, Speck, Rippli, Wurst, Zunge, Gnagi)<br>Salzkartoffeln und Sauerkraut und würzige Dörrbohnen   | Fr. 37.00 |
| Mix-Grill (Schwein, Kalb, Rind, Poulet und Chipolata) *<br>Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse   | Fr. 39.50 |
| Fondue Chinoise (Pferd, Schwein, Rind, Kalb)<br>8 verschiedene Saucen, Salatbuffet,<br>Beilagen nach Wahl, Dip-Gemüse<br>à discrétion  | Fr. 42.00 |
| à discrétion ab 15 Personen  | Fr. 38.00 |
| <i>(bis 15 Personen servieren wir Ihnen Salate einzeln gemäss Ihrer Bestellung)</i>  |           |
| Leichte Zucchettipiccata mit Tomaten-Spaghetti<br>Gemüse   | Fr. 28.00 |
| Waldpilzragoût im Reisring mit Gemüse garniert   | Fr. 26.50 |
| Linsenbällchen auf Rahmwirsing<br>Kartoffelgratin und Paprikasauce   | Fr. 29.50 |
| <i>Linsenbällchen werden in unserem Haus vegan und glutenfrei produziert und eignen sich – in einer anderen Kombination - auch als vegane, glutenfreie und laktosefreie Alternative. Gerne beraten wir Sie individuell nach Ihren Bedürfnissen</i> |           |

\* Gemischte Fleischgerichte servieren wir Ihnen z.T. aus Qualitätsgründen gestaffelt, d.h. 2 Fleischsorten servieren wir Ihnen auf Ihrem Teller, die anderen Sorten kurz danach

# Menüvorschläge 2021

## einfache Tellergerichte ohne Nachservice

|   |           |
|---|-----------|
| Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce<br>Teigwaren                       | Fr. 19.50 |
| Schweinsschnitzel an Pilzsauce, Teigwaren und Pfirsich                        | Fr. 23.50 |
| Herzhaftes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter<br>Pommes Frites               | Fr. 22.50 |
| Schweinspiccata mit Tomatensauce und Spaghetti                                | Fr. 26.50 |
| Heisse Hamme mit Kartoffelsalat   | Fr. 17.50 |
| Schweinshaxen Grossmutterart<br>Weissweinrisotto                              | Fr. 20.50 |
| Pouletgeschnetzeltes an würziger Currysauce<br>Pilaw-Reis und Früchtegarnitur | Fr. 25.50 |
| Pouletoberschenkel mit leichter Tomaten-Kräutersauce<br>Teigwaren             | Fr. 19.00 |
| Rindsragoût mit Champignons<br>Spätzli  | Fr. 24.50 |
| Hackbraten (Rind/Schwein) mit Rosmarinsauce<br>Pommes Risolées                | Fr. 18.50 |
| Spaghetti Bolognese mit Reibkäse  | Fr. 18.50 |
| Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibkäse                            | Fr. 16.50 |

Fleischdeklaration: Schwein/Poulet/Rind/Kalb/Lamm: CH  
Süsswasser-Fisch: Osteuropa/RU (Wildfang)

*Alle unsere Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten. Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter (im Voraus) nach Alternativen zu fragen.*

# Menüvorschläge 2021

## Nachspeise

|  |          |           |
|--|----------|-----------|
| Sorbet nach Wahl mit passendem Schnäpsli   | Fr. 7.50 | Fr. 9.50  |
| Sorbetteller mit Früchten (3 Sorbets nach Wahl)  | Fr. 8.50 | Fr. 10.50 |
| Frischer Fruchtsalat   | Fr. 7.50 | Fr. 9.50  |
| Waldbeerparfait<br>mit Himbeersauce  | Fr. 9.50 | Fr. 11.50 |
| Erdbeermousse mit Waldbeersauce  | Fr. 9.50 | Fr. 11.50 |
| Gebrannte Crème<br>mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm   | Fr. 7.00 | Fr. 9.00  |
| Amarettocrème<br>mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm   | Fr. 7.00 | Fr. 9.00  |
| Dunkles und helles Schokoladenmousse<br>mit Passionsfruchtsauce  | Fr. 9.50 | Fr. 11.50 |
| Vermicelles mit Rahm (Saison)  | Fr. 8.00 | Fr. 9.50  |
| Portion Käse   | Fr. 9.00 | Fr. 12.00 |
| Vacherin-Glace-Torte mit 3 Aromen  |          | Fr. 12.00 |
| Kleines Dessertbuffet (ab 20 Personen);<br>(1 Mousse/2 Glace/Frische Früchte/Fruchtsauce/1 Creme/Rahm)     | Fr.      | 15.00     |
| Dessertbuffet à discrétion (ab 20 Personen);<br>2 Mousse/3 Glace/Frische Früchte/Fruchtsauce/2 Cremen/Rahm | Fr.      | 19.00     |
| Desservatiation im Glas<br>dunkles Schoggimousse<br>Gebrannte Crème<br>Fruchtsalat                         |          | Fr. 12.00 |



Sie interessieren sich für einen Coupe  
oder für eine saisonale Spezialität? Wir beraten Sie gerne!