

Apéro

Ob im Foyer des Drei Länder Saales, in der stilvollen Hotelhalle, auf der Seeterrasse direkt am Wasser, oder auf der Dachterrasse mit herrlichem Ausblick auf den Untersee: Beginnen Sie Ihren festlichen Anlass mit einem auserlesenen Aperitif. Ideen entnehmen Sie bitte unseren Getränkevorschlägen. Je nach Saison kreiert unser Serviceteam auch gerne eine erfrischende Bowle für Sie und Ihre Gäste.

Saisonbowle mit Alkohol	pro Liter	CHF	39.00
Saisonbowle ohne Alkohol	pro Liter	CHF	25.00

Fingerfood in allen Variationen

			pro Stück
Chüechli wie dähei			
Käse-, Tomaten-, Lauch- und Spinat Chüechli		CHF	3.50
Schinkengipfeli im Blätterteigmantel		CHF	2.50
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt			
Süss-sauer Sauce		CHF	2.50
Fleischbällchen mit Curry-, Süss-sauer- oder Tomatensauce		CHF	2.50
Krevetten im Knusperteig		CHF	4.00
Fruchtspiessli mit Früchten der Saison		CHF	3.00
Italo-Spiessli mit Cherrytomate und Mozzarella		CHF	3.00
Mixed Spiessli - Melonen mit Rohschinken		CHF	3.00
Poulet-Sate-Spiessli mit pikanter Erdnussauce		CHF	3.00
Mini Partybrötli			
mit Schinken, Käse, Fleischkäse und Salami		CHF	3.50
mit Bündnerfleisch und Rohschinken		CHF	4.00
mit Rauchlachs und Beefsteak Tatar		CHF	4.50
Canapés			
mit Schinken, Käse, Fleischkäse und Salami		CHF	3.50
mit Bündnerfleisch und Rohschinken		CHF	4.00
mit Rauchlachs, Thunfisch und Beefsteak Tatar		CHF	4.50
			pro Person
Apéromix: Salznüssli, Salzbrezeln, Salzstängeli, Salzgebäck		CHF	2.00
Gemüsedipp:			
Rohkostgemüse der Saison mit 2 verschiedenen Saucen		CHF	4.50
Gefülltes Blätterteiggebäck		CHF	4.00
Blätterteiggebäck in 5 Sorten (Mohn, Sesam, Käse, etc.)		CHF	5.00
Fischchnusperli mit Tartarsauce		CHF	8.00
Zanderchnusperli im Bierteig mit Tartarsauce		CHF	9.50

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat an unserer Haussauce	CHF	10.00
Grossmutter Salat mit frischem Rohkostgemüse, gerösteten Kernen und Brotwürfeln	CHF	11.00
Tomaten-Mozzarella Cocktail an würzigem Balsamico-Dressing	CHF	14.00
Italienische Antipasti Grilliertes und gefülltes Gemüse mit Olivenöl	CHF	19.00
Zart geräucherte Bodenseefische serviert mit luftigem Meerrettichschaum dazu Toast und Butter	CHF	19.00
Hausgemachte Fischterrinen mit Kräutersalat und Safran-Orangenvinaigrette	CHF	18.00
Felchentartar mit Mango, Gurke, Kräutern und Crème Fraîche Salatbouquet im Knusperkörbli	CHF	18.00
Carpaccio von mariniertem Gemüse mit Parmesanspänen Salatbouquet im Knusperkörbli	CHF	16.00
Hausgemachtes vegetarisches Sushi mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Salatbouquet	CHF	17.00
Vorspeisenteller Kronenhof verschiedene Köstlichkeiten vom Land und Wasser	CHF	21.00

Saisonale Vorspeisen

Bunter Spargelsalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	22.00
Lauwarmer Spargel mit Tomaten-Kräutervinaigrette	CHF	17.00
Spargel-Erdbeersalat mit Graved-Lachs Rosetten	CHF	19.00
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen an Balsamico-Vinaigrette mit Croûtons	CHF	16.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	CHF	12.00

Suppen

Klare Rindskraftbrühe mit Gemüseperlen und trockenem Sherry	CHF	12.00
Champagner-Heusuppe	CHF	12.00
Gazpacho	CHF	12.00
Kalte Gurkensuppe mit Radieschenstreifen	CHF	10.00

Tomatenconsommée mit Gemüseperlen und Gin	CHF	14.00
Thurgauer Rieslingsuppe	CHF	11.00
Capuccino von Curry und Zitronengras mit gebratener Riesencrevette	CHF	14.00

Saisonale Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Grissini und Rohschinken	CHF	14.00
Spargelcremesuppe mit Croûtons	CHF	11.00
Spargelkraftbrühe mit gefüllten Morcheln	CHF	14.00
Kürbis-Ingwercremesuppe	CHF	11.00

Warme Vorspeisen

Spinat-Ricottaravioli "Veltiner Art" mit Zucchetti, Bresola und Mascarpone	CHF	17.00
Gefülltes Blätterteigkissen mit Currygemüse und gebratenen Riesencrevetten	CHF	17.00
Dreierlei Pasta Spinat-Ricotta Tortelloni mit Kräutersauce Penne mit Venusmuscheln und Tomatensauce Angolotti mit Rahmsauce und geräucherten Lachsstreifen	CHF	19.00
Gebratenes Zanderfilet an Limonensauce Weissweinsrisotto	CHF	21.00
Fischchnusperli mit Zitrone und Tartarsauce	CHF	17.00
Fischklösschen an Safransauce und Gemüsejulienne	CHF	16.00
Seezungenröllchen an Kokosschaum mit Spinat und Wildreis	CHF	26.00

Saisonale Vorspeisen

Thurgauer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette Neue Kartoffeln, Rohschinken und gekochter Schinken	CHF	24.00
Saisonale Pilze an Kräuterrahmsauce und Tagliatelle	CHF	17.00

Vegetarisch

Saisonale Ravioli mit Kräuterpesto, Cherrytomaten und Parmesanspänen	CHF	27.00
Auberginen "Involltini" mit Tomatensauce überbacken mit Käse	CHF	25.00
Quark-Pizokelgratin mit Pilzen, Gemüse, Kräutern und Alpkäse überbacken	CHF	24.00
Gebratenes Quorn im Sesam "asiatische Art" mit süss-saurer Chilisaucе, Gemüse und Sobanudeln	CHF	26.00
Gemischtes Pilz-Gemüserisotto mit frischen Kräutern und Parmesan	CHF	23.00

Zeitlose Fleischgerichte und Dauerbrenner

Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust an Honig-Pfeffersauce mit Maisgaletten und Gemüsevariation	CHF	39.00
Saftige französische Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern im Knuspermantel Weissweinsrisotto und Gemüsesymphonie	CHF	34.00
Poulet Stroganoff mit Spätzli und Gemüse der Saison	CHF	26.00

Schwein

Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Dörrfrüchten an Kräuterjus mit Apfel-Kartoffelgratin Variation von Saisongemüse	CHF	34.00
Gegrilltes Schweinefilet auf Aprikosen-Paprikachutney Tourniertes Gemüse und Mandelbällchen	CHF	39.00
Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Sherryrahmsauce Dauphinekartoffeln und Gemüsebouquet aus dem Tägermoos	CHF	39.00
Emmentaler Schweins Cordon bleu Pommes frites und glasierte Karotten	CHF	26.00
Schweinspiccata Tomatenspaghetti und Mandelbroccoli	CHF	26.00

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Thurgauer Art mit Äpfel und Thurgados Röstigaletten und Gemüsesymphonie	CHF	44.00
Kalbsschnitzel gerollt mit Basilikum und Tomate Mit weissem Balsamico verfeinertem Kalbsjus Kartoffelgnocchi Bukett von zartem Gemüse	CHF	46.00
Zartes Kalbssteak an sämiger Morchelrahmsauce angerichtet mit Buttertagliatelle dazu Gemüsesymphonie	CHF	52.00
Kalbs Kareebraten an saisonaler Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF	49.00
Gefülltes Kalbsfilet mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern an Trüffelessenz Kartoffelroulade und Gemüsebouquet	CHF	54.00

Rind

Roastbeef im Ganzen gebraten, mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Bohnenbündchen	CHF	44.00
In Bouillon gegartes Rindsfilet vom Schrofен-Hof Estragon-Rotweinsauce und Dauphine Kartoffeln Symphonie von Gemüse	CHF	52.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff an Peperonirahmsauce mit Pilzen und Gurken Hausgemachte Spätzli	CHF	46.00
Rindsfilet vom Schrofен-Hof an pikanter Pfefferkornsauce Frische Tagliatelle und Gemüsesymphonie aus dem Tägermoos	CHF	52.00
Gegrilltes Rinds Rib-eye an Dunkelbiersauce mit Apfel-Kartoffelgratin und Gemüsesymphonie	CHF	46.00

Lamm

Auf den Punkt gebratene irische Lammracks an Olivensauce dazu knusprige Röstikroketten und Gemüsevariation	CHF	44.00
Neuseeländisches Lammrückenfilet im Pfeffe-Kräutermantel mit Gersotto und Bohnenbündchen	CHF	41.00

Hauptgerichte vom Fisch

Gebratenes Felchenfilet an Basilikumsauce mit Kirschtomaten, Salzkartoffeln und Gemüse der Saison	CHF	35.00
Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmspinat mit Kartoffelgnocchi	CHF	37.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Gemüse-Safrannage Gefüllte Teigtaschen mit Trüffeln und Ricotta	CHF	37.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Safransauce mit überbackenem Chicoree und Ziegenkäse Kartoffelkugeln	CHF	39.00
Seeteufelsaltimbocca mit Artischockenrisotto Gemüseperlen und Ruccolaschaum	CHF	44.00
Souffliertes Forellenfilet an Safran-Pernodsauce auf Blattspinat und Wildreis	CHF	37.00
Eglifilet meunière (gebraten mit Butter, Zitrone und Kräutern) dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	39.00
Fischteller von Süßwasserfischen mit gebratener Riesencrevette auf gegrillten Zucchettischeiben Champagnersauce und Trüffelfaghottinis	CHF	42.00
Gebratenes Lachssteak im Pfeffermantel (Pikant) an Orangen-Hollandaise und mediterranem Cous-Cous	CHF	36.00

Süsse Köstlichkeiten

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF	10.00
Limettenparfait auf Beerensüppchen	CHF	12.00
Apfel Tarte-Tatin mit Vanilleglace	CHF	14.00
Thurgauer Süssmostcrème mit Thurgados und erfrischendem Apfelsorbet	CHF	12.00
Stracciatellamousse auf Beerensüppchen	CHF	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace Ihrer Wahl	CHF	11.00
Dreierlei Fruchtmousse mit Früchten der Saison	CHF	14.00
Sorbetteller Kronenhof mit verschiedenen Früchten ausgeschmückt	CHF	14.00
Schokoladen Panna-Cotta auf Ananascarpaccio	CHF	11.00
Apfelküchlein mit Zimtglace und Vanillesauce	CHF	10.00
Feines Tiramisu	CHF	12.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Orangensalat	CHF	14.00
Dessertkarussell „Kronenhof“ Verschiedene Köstlichkeiten auf einem Teller	CHF	17.00

Saisonale Desserts

Frische Beeren mit Vanilleglace	CHF	12.00
Rhabarbervariation Mousse, Glace und kleine Rharbarberwähe	CHF	14.00
Marinierte Erdbeeren mit Balsamico und grünem Pfeffer serviert mit Sauerrahmglace	CHF	13.00
Joghurt-Rhabarberparfait im Schokoladentropfen serviert auf einem Erdbeersalat	CHF	14.00

Frühlingsmenüs

Menü 1

Bunter Spargelsalat an Kräutervinaigrette mit Nüsslissalat
serviert im Knusperkörbli

Bärlauchschaumsüppchen mit Grissini

Zitronensorbet mit Basilikum

Rindsfilet vom Schrofen-Hof mit Sauce Béarnaise
Grüner Spargel und Kroketten

Erdbeersüppchen mit weissem Schokoladenmousse

CHF 92.00

Menü 2

Knackiger Nüsslissalat mit Honig-Balsamicodressing

Spargelcremesuppe mit Croûtons

Gebratenes Felchenfilet an Bärlauchsauce mit Kirschtomaten,
Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse aus dem Tägermoos

Rharbarber-Erdbeerparfait im Schokoladentropfen

CHF 67.00

Menü 3

Riccotta-Bärlauchravioli mit Kräutersauce und Parmesanspänen

Gebratenes Zanderfilet auf Limonenrisotto
und Ruccolaschaum

Marinierte Erdbeeren mit Balsamico und grünem Pfeffer
Vanilleglace

CHF 58.00

Sommergerichte

Menü 1

Bunter Sommersalat mit sautierten Eierschwämmli

Kalte Gurkensuppe mit Radieschenraspel

Rosa gebratene Entenbrust an Holundersauce
Maisgaletten und Variation von Sommergemüse

Waldmeisterparfait auf Feigencarpaccio

CHF 72.00

Menü 2

Carpaccio von mariniertem Gemüse mit Mozzarellakugeln
und Kräutersalat

Rindsfiletmedaillon vom Schrofen-Hof an Pfefferkornsauce
mit Butternudeln und sommerlichem Gemüsebouquet

Sorbetteller Kronenhof garniert mit Früchten

CHF 82.00

Menü 3

Ravioli der Saison mit Rucola, Kirschtomaten,
Olivenöl und Parmesanspänen

Erfrischende Melonenkaltschale mit Champagner verfeinert

Mit Frischkäse und Kräutern gefüllte Maispouletbrust
im Knuspermantel, Limonensauce
Weissweinrisotto, Gemüse der Saison

Erdbeertiramisu

CHF 72.00

Herbstgerichte

Menü 1

Bunter Blattsalat mit Fischchnusperli
Tartarsauce

Kürbis-Ingwersuppe

Rosa gebratene Hirschmedaillons mit sautierten Pilzen
Rotkraut, Marroni und Semmelknödeltürmchen

Marroniparfait mit Kirschkompott

CHF 89.00

Menü 2

Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Parmesanspänen

Wildconsommée mit Trüffelklösschen
und Gemüseperlen

Rosa gebratenes Rehmedaillon mit Preiselbeersabayone
Speckrosenkohl, Marroni und Quarkpizokel

Apfelküchlein mit Vanille- und Zimtglace

CHF 95.00

Menü 3

Gebratene Riesencrevetten auf Paprikachutney
mit Blattsalat im Knusperkörbli

Kastaniencremesuppe

Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmspinat
mit Gnocchi

Rotweinzwetschgen mit Zimtglace

CHF 72.00

Winter- und Weihnachtsgerichte

Menü 1

Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer parfümiert

Nüsslisalat mit Trauben und Kerne

Zartes Rindsfiletmedaillon vom Schrofen-Hof
mit feiner Barolo-Trüffelssenz
Süsskartoffelpüree und touniertes Gemüse

Baumnuss-Krokantparfait im Schokoladentropfen

CHF 85.00

Menü 2

Cappuccino von Curry mit gebratener Jakobsmuschel

Kalbssteak unter der Nelkenkruste an feiner Orangensauce
Kartoffelsterne und weihnachtliche Gemüsesymphonie

Zimtglace eingepackt im Knuspermantel
mit Rotweinzwetschgen

CHF 72.00

Menü 3

Knackiger Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Croûtons

Topinambursuppe mit Haselnüssen

Rosa gebratene Entenbrust begleitet von feinsten Feigen-Holundersauce
mit Maisgaletten und weihnachtlichem Gemüse aus dem Tägermoos

Lauwarmer Lebkuchenpudding mit Früchtekompott

CHF 69.00

Italienisches Menü

Antipastiteller mit gegrilltem und gefülltem Gemüse
Trockenfleisch, Melone und Riesenkrevette

Minestrone

Saltimbocca mit Marsalajus
Safranrisotto und Gemüsesymphonie

Hausgemachtes Tiramisu
mit frischen Früchten

CHF 82.00

Der Klassiker

Grossmuttersalat
an unserem Hausdressing

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Kräuterfrischkäse
an Limonensauce
Weissweinrisotto und Gemüse aus dem Tägermoos

Caramelköppli mit
frischen Früchten garniert

CHF 55.00

Bestseller

Felchentatar mit Mango, Gurke
Crème Fraiche und Kräutern
Salatbouquet im Knusperkörnchen

Thurgauer Rieslingcremesuppe

Gebratenes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce
Williamskartoffeln und Gemüsebouquet

Dessertteller "Kronenhof "
verschiedene Köstlichkeiten auf einem Teller vereint

CHF 89.00

Gourmetmenü

Mostbröckli und Innerschwitzer Sbrinz
mit Cocktailkrevetten an Tomaten-Balsamicovinaigrette
Salat im Knusperkörnli

Champagner-Heusuppe

Gebratenes Zanderfilet an Limonensauce auf Frühlingszwiebelrisotto

Blutorangensorbet mit Campari

Liaison von Rind und Kalb an Sherryrahmsauce
Mandelbällchen und Gemüse aus dem Tägermoos

Baileysparfait im Baumkuchenmantel
und Espressosabayone

CHF 120.00

Das Rendezvous der Fische

Gebratene Riesenkrevetten auf Paprikachutney
umringt von Blattsalaten mit Safran-Orangenvinaigrette

Currycappuccino mit Zitronengras

Fischteller von Süßwasserfischen und gebratene Riesenkrevette
auf gegrillten Zucchettischeiben mit Champagnersauce
gefüllte Teigtaschen mit Trüffel und Ricotta

Espressomousse auf einem Beerensüppchen

CHF 82.00

Das Italienische Buffet

ab 20 Personen

Bunte Gemüse- und Blattsalate
Balsomicodressing oder italienisches Dressing
Verschiedene Essige und Öle
Speck, Zwiebeln, Eier, Kerne, Kräuter, Sprossen und Croûtons
Vitello Tonnato
Tomaten mit Mozzarella
Melone mit Parmaschinken
Italienische Antipasti
Meeresfrüchte-Salat
Bruschetta

Tomatensuppe kalt oder warm

Zitronen Mistkratzerli
Marinierter Rindshohrücken
Gegrillte Kalbskoteletten
Saltimbocca à la Romana
Gebratene Riesenkrevetten
Gegrillter Schwertfisch mit Tomaten und Kapern
Safranrisotto
Spaghetti al Genovese
Spinat-Ricotta Tortelloni mit Gorgonzolasauce
Penne al Arrabiata
Gegrilltes Gemüse
Gnocchi
Polenta
Limonensauce
Marsalasauc

Tiramisu
Panna Cotta mit Beerensauce
Früchteplatte
Stracciatellamousse
Verschiedene Eissorten

Italienische Käseplatte

CHF 96.00

Drei Länder Büffet

ab 20 Personen

Bunte Gemüse- und Blattsalate
Französisches und Italienisches Dressing
Verschiedene Essige und Öle
Speck, Zwiebeln, Eier, Kerne, Kräuter, Sprossen und Croûtons
Verschiedene Räucherfische mit Meerrettich und Senf-Dillsauce
Trockenfleischplatte

Thurgauer Rieslingsuppe

Roastbeef aus dem Ofen
Fleischkäse
Ganzes Poulet
Fischchnusperli aus dem Bodensee
Ravioli der Saison an Kräutersauce
Kräutersauce, Mischpilzsauce, Tartarsauce
Kartoffelgratin
Schupfnudeln
Salzkartoffeln
Gemüse der Saison

Früchteplatte
Caramelköppli
Buchteln mit Vanillesauce
Weisses und Dunkles Schokoladenmousse
Verschiedene Glace und Sorbets
Thurgauer Süssmostcreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schwarzwälder Torte

Käseplatte von regionalen Produzenten

CHF 85.00

Schweizer Büffet

ab 30 Personen

Bunte Gemüse- und Blattsalate
Französisches Dressing und Kronenhofdressing
Verschiedene Essige und Öle
Speck, Zwiebeln, Eier, Kerne, Kräuter, Sprossen und Croûtons
Platte von Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten
Siedfleischsalat
Käsewähe
Marinierte Felchen
St. Galler Käsekugeln auf Tomatencoulis

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Schinken im Brotteig
Emmentaler Lammvoressen
Mistkratzerli
Fleischkäse aus dem Ofen
Rosmarinsauce
Berner Rösti
Tessiner Polenta mit getrockneten Tomaten
Chäschnöpfli mit Zwiebeln
Kartoffelsalat
Mascarponerisotto
Gemüsevariation aus dem Tägermoos

Thurgauer Süssmostcreme
Gebrannte Creme
Schokoladenmousse
Aargauer Rüeblitorte
Zuger Kirschtorte
Basler Leckerli Parfait
Apfelküchlein mit Zimtglace

Verschiedene Käsesorten aus der Schweiz
mit Birnenbrot und Dörrobst

CHF 89.00

Gourmet Buffet

Rindscarpaccio mit Meersalz und Parmesan
Fischterrine
Pastete mit Cumberland sauce
Graved Lachsrollchen im Crêpeteig mit Senf-Dillsauce
Riesenkrevetten Igel mit Cocktailsauce
Gebratene Schweine- und Rindsfiletmedaillons auf Toast
Sushispiegel mit eingelegtem Ingwer und Wasabi
Bunte Gemüse- und Blattsalate
Französisches und italienisches Dressing
Verschiedene Essige und Öle
Speck, Zwiebeln, Eier, Kerne, Kräuter, Sprossen und Croûtons

Champagner Heusuppe

Kalbskarree aus dem Ofen
Roastbeef
Lammracks mit Kräuterkruste
Morchelsauce, Sherrysauce, Sauce Béarnaise
Souffliertes Saiblingfilet mit Limonensauce
Seeteufelmedaillons auf Blattspinat und Hummersauce
Raviolivielfalt an Kräutersauce und Kirschtomaten
Wildreis
Apfel-Kartoffelgratin
Olivengersoito
Tagliatelli
Gemüseplatte der Saison
Auberginen Involtini

Exotischer Früchtespiegel
Crêpe-Station mit verschiedenen Beilagen
Zweierlei Schokoladenmousse
Hausgemachte Eistorte
Charlotte Royal
Pralinenplatte
Rottee-Köpfl
Tiramisutörtchen
Fruchtsaucen

Käseplatte mit verschiedenen Sorten und Nussbrot

CHF 140.00