

FRÜHLINGSKARTE

Entdecken Sie mit uns die Schätze der Gärten, Äcker und Wiesen des Seelands. Wir verwenden hochwertige und regional verwurzelte Lebensmittel. Frische Kräuter direkt aus dem Garten, zartes geschmackvolles Fleisch, welchem wir die nötige Reife geben, ausgesuchte regionale Spezialitäten.
Dies sind Grundlagen unserer lebendigen und frischen Küche.

Wenn Sie nähere Informationen zu Herkunft und Inhaltsstoffen wünschen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

WILLKOMMEN SEIN SICH WOHLFÜHLEN GENIESSEN

..

VORSPEISEN

Tagessalat im Weckglas mit Kernen und Croûtons	7.50
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons	8.50
Gemischter Salat mit Kernen und Croûtons	11.50
Bruschetta mit Tomate, Burrata, Feigensenf und Rucola	17.00
Kräutersalat mit Tomme Vaudoise, Honig und Thymian	18.50
Krone-Salat mit bunten Salaten, Parmesan und Poulet-Katsu Katsu ist ein paniertes Schnitzel nach japanischer Art im Pankomantel	23.50
Rinds-Tartar mit Kapern-Marmelade, Toast und Butter	29.50
Aarberger Wysuppe , Aarberger Räbmatt Wy, Grissini	11.50
Spargel Crèmesuppe , Jakobsmuschel, Pumpernickel, Sprossen	16.50

..

HAUPTSPEISEN

Swiss Classic Burger 180g Rindfleisch, Raclettekäse, Zwiebelrelish Pommes frites	21.50 +6.00
Vegan Burger Limetten-Mayonnaise, Zwiebeln, Jalapeños Pommes frites	21.50 +6.00
Weizenschrot Schnitzel mit Gorgonzola-Spinatfüllung Sauce Hollandaise	25.50
Spargeln nature mit Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln	28.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Zanderfilet mit Zitronenrisotto und Seeländergemüse	33.50
Kalbsleberli mit Grappasauce, Rösti und Marktgemüse	35.00
Lammhuft rosa gebraten, Frühlingkartoffeln und Spargelmosaik Sauce Hollandaise	37.00
Krone Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Buurehamme, Raclettekäse und Taleggio, Pommes frites und Marktgemüse	38.00
Entrecôte «Café de Paris» im Pfännli serviert Rindsentrecôte 200g mit Café de Paris Butter Pommes frites und Marktgemüse	45.00
Rindsfilet «Chef» Rindsfilet 180g mit Sauce béarnaise, Süsskartoffelpommes und Spargeln	51.50
Australisches Wagyu «Special Cut» JMGA Score 6-8 (max 12) Wagyu-Entrecôte 120g mit Meersalz und Sojasauce Kräutersalat mit Yuzu-Dressing	56.50

..

NACHSPEISEN

Tagesdessert	9.00
Tobleroneparfait mit Himbeercoulis	10.00
Apfel Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace	11.00
Dessert Variation bestehend aus 3 kleinen Desserts	12.50
Krone-Eis-Kaffee gerührter Eiskaffee mit Baileys und Rahm	9.50
Café Gourmand Eine kleine süsse Überraschung zum Kaffee	8.50

SCHÖN SIND SIE BEI UNS!

..



Erbaut um das Jahr 1200 als Taverne des Klosters Friesenberg.
Als Gasthof zur «Krone» bestehend seit 1349.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST