

Herzlich Willkommen im \*\*\*Hotel-Restaurant Krone  
im Herzen des mittelalterlichen Grafenstädtchen Aarberg.

Lassen Sie sich in unseren Räumlichkeiten verwöhnen, geniessen Sie  
die Köstlichkeiten aus unserer marktfrischen Küche und einen guten Tropfen  
aus unserem Weinkeller.

Unser Küchenchef Marco Wiemann und sein Küchenteam verwöhnen Sie gerne  
mit frisch zubereiteten Speisen und unser Serviceteam, unter der Leitung  
von unserem Chef de Service Michele Cataldo, freut sich, Sie in unserem Haus  
begrüssen und bedienen zu dürfen.

Über die Fleischherkunft geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen  
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Astrid und Christoph Müller mit dem ganzen Kronen-Team



*Très cordiale bienvenue à l'hôtel et restaurant couronne\*\*\* au cœur de la ville  
médiévale du comté Aarberg.*

*Laissez-vous choyer dans nos locaux et profitez des plaisirs de notre cuisine du  
marché et le bon vin de notre cave.*

*Notre chef de cuisine Marco Wiemann et son équipe de cuisine vous gâtera avec des  
plats fraîchement préparés et notre équipe, sous la conduite de notre chef de service  
Michele Cataldo, se réjouit de vous accueillir et de servir dans notre maison.*

*Sur l'origine de la viande, nos employés vous donneront toutes les informations.*

*Tous les prix incluent la TVA.*

*Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre maison  
et nous vous souhaitons un bon appétit.*

*Astrid et Christoph Müller, avec l'équipe de la couronne*

## Vorspeisen / entrées

---

**Grüner Salat**  
*Salade verte* Fr. 7.00

**Gemischter Salat**  
*Salade assortie* Fr. 9.00

**Kronensalat der Saison  
mit Melone und Rohschinken**  
*Salade Couronne de la saison  
au melon et jambon cru* Fr. 15.00

**Dressing nach Ihrer Wahl:  
French, Italienne oder Pommery-Senf**  
*Dressing à votre choix:  
française, italienne ou moutarde de Pommery*

**Weissweinsuppe mit kleinem Gemüse**  
*Soupe au vin blanc aux petits légumes* Fr. 9.00

**Melonenkaltschale mit Mojito-Minze und Prosecco**  
*Soupe froide au melon avec menthe Mojito et Prosecco* Fr. 9.00

## Hauptgänge / plats principaux

---

<b>Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Gemüse-Vinaigrette</b> <i>Assiette de légumes aux pommes de terre nature avec vinaigrette aux légumes</i>	Fr.	22.00
<b>Kartoffelgnocchi mit Tomatensugo, Parmesan und Pesto</b> <i>Gnocchi de pommes de terre avec sugo de tomates, parmesan et pesto</i>	Fr.	20.00
<b>Hausgemachtes Fischknusperli im Safran-Sodateig mit gebratenen Kartoffeln und Sauerrahm-Kräutersauce</b> <i>Poisson frit en pâte de safran et soda avec pommes de terre rôties et sauce à la crème acidulée aux herbes</i>	Fr.	24.00
<b>Frischer Fisch nach Tagesangebot. Der Service informiert Sie gerne.</b> <i>Poisson frais selon l'offre du jour. Demandez le service.</i>		
<b>Hausgemachtes Kalbs Cordon bleu</b>	Fr.	38.00
<b>Hausgemachtes Schweins Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse serviert mit Pommes frites und Marktgemüse</b> <i>Cordon bleu de veau ou de porc maison farci de jambon et fromage du Gruyère servi avec pommes frites et légumes du marché</i>	Fr.	29.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti</b> <i>Emincé de foie de veau au jus balsamique aux herbes et roesti</i>	Fr.	33.00
<b>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur</b> <i>Escalope viennoise avec pommes frites et garniture de légumes</i>	Fr.	35.00
<b>Suure Mocke Saurer Rindsbraten mit Rahmkartoffelstock und Marktgemüse</b> <i>Bœuf braisé, mariné à l'aigre, avec purée de pommes de terre à la crème et légumes du marché</i>	Fr.	33.00

## Kronen-Burger

**Hamburger im knusprigen Ciabatta-Brot mit Speck, Käse, geräucherter BBQ Sauce und Pommes frites**

*Hamburger en pain Ciabatta croustillant avec lard, fromage, sauce BBQ fumée et pommes frites*

Fr. 19.00

## Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

*Saucisse paysanne avec sauce lyonnaise et roesti*

Fr. 18.00

## Beefsteak Tatar

**Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind aromatisiert mit Calvados oder Cognac, serviert mit knusprigem Toast und Butter**

*Tartare de bœuf coupé à la main aromatisé au calvados ou cognac, servi au toast et beurre*

per 100g Fleisch Fr. 18.00

**kleine Port. Portion**

## Rindsfilet Stroganov

**Rindsfiletstreifen mit Champignons, Peperoni und Essiggurken serviert mit Kräuternudeln**

*Filet de bœuf Stroganov aux champignons, poivrons et concombres servi avec nouilles aux herbes*

Fr. 31.00 39.00

## Züri Gschnätzlets

**Butterzarte Kalbfleischstreifen in frischer Pilzrahmsauce mit Rösti**

*Emincé de veau zurichois à la sauce aux champignons et roesti*

Fr. 26.00 35.00

**Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce mit Nudeln und Marktgemüse**

*Escalope de porc à la crème aux champignons, nouilles au beurre et légumes du marché*

Fr. 22.00 27.00

## Kronen Fitnessteller

**Reichhaltiger Salatteller mit Melone und Ei**

*Assiette «Fitness» de la Couronne*

*Assiette de salade riche au melon et œuf*

Fr. 16.00

**Zusätzlich mit: / à votre choix avec:**

**Frühlingsrollen / Rouleaux de printemps**

Fr. 24.00

**Rindsfilet / Filet de bœuf**

Fr. 47.00

**Schweinsschnitzel / Escalope de porc**

Fr. 26.00

**Kalbsschnitzel / Escalope de veau**

Fr. 36.00

## Ab 2 Personen servieren wir Ihnen am Tisch ... *service sur plat dès deux personnes ...*

---

**Châteaubriand begleitet von drei Saucen  
(Béarnaise, Morchel, Kräuterbutter)  
mit hausgemachtem Kartoffelgratin  
und saisonaler Gemüseauswahl**

pro Person

Fr.

**62.00**

*Châteaubriand aux trois sauces  
(Béarnaise, morilles, beurre aux fines herbes)  
avec gratin dauphinois maison  
et choix de légumes du saison*

## Vom Grill / du grill

---

**Rindsfilet 200 gr.**

*Filet de bœuf*

Fr.

49.00

**Kalbssteak 200 gr.**

*Steak de veau*

Fr.

42.00

**Pouletbrust 180 gr.**

*Suprême de poulet*

Fr.

26.00

**Schweinsschnitzel 200 gr.**

*Escalope de porc*

Fr.

28.00

**Serviert mit Saisongemüse, sowie Beilage und Sauce nach Wahl.**

*Servi avec légumes de saison, garniture et sauce à votre choix.*

**Beilagen: Tagliatelle, Risotto, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti,  
Pommes frites**

*Garnitures: Tagliatelle, risotto, pommes de terre nature, pommes rissolées,  
roesti, pommes frites*

**Saucen: Béarnaise, Pfeffersauce, Thymianjus, Waldpilzsauce,  
Morchelsauce, Kräuterbutter**

*Sauces: Béarnaise, sauce au poivre, jus au thym, sauce aux champignons  
des bois, sauce aux morilles, beurre aux fines herbes*

# **Unser Sommermenü**

*notre menu d'été*

## **Panzanella Salat** **Italienischer Brotsalat mit Büffelmozzarella,** **Cherrytomaten, Oliven und grüner Gurke**

*Salade Panzanella*

*Salade au pain italienne avec mozzarella de buffle,  
tomates cerises, olives et concombre vert*

Fr. 14.00

\* \* \*

## **Kalbssteak mit Morchelsauce** **Buttertagliatelle und Marktgemüse**

*Steak de veau à la sauce aux morilles  
avec tagliatelle au beurre et légumes du marché*

Fr. 42.00

\* \* \*

## **Duo von der Toblerone**

*Duo de la Toblerone*

Fr. 9.00

\* \* \*

\* \*

\*

**Menu Fr. 58.00**

## Speziell für unsere kleinen Gäste *particulièrement pour les jeunes*

---

**Paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und Gemüse**

*Escalope de porc panée  
avec pommes frites et des légumes*

Fr. 15.50

**Penne mit Tomatensauce**

*Penne à la sauce tomate*

Fr. 12.00

**Chicken Nuggets mit Pommes frites**

*Nuggets de poulet avec pommes frites*

Fr. 12.00

**Fischknusperli mit Pommes frites**

*Poissons frits avec pommes frites*

Fr. 12.00

**Kinder Coupe**

**Vanille- und Erdbeerglace**

*Coupe glacée pour les enfants*

*Glace à la vanille et aux fraises*

Fr. 6.00

**Bitte haben Sie Verständnis, dass die Gerichte auf dieser Seite  
nur von unseren kleinen Gästen bestellt werden dürfen.**

*Veillez s'il vous plaît comprendre que les repas sur cette page peuvent être  
commandés uniquement par des enfants.*