

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 Spargeln und Kräutern**
*Salade Couronne de la saison
aux asperges et herbes* Fr. 14.00

**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

Grünerbsensuppe mit Speck und Sauerrahm
Potage-purée de petits pois au lard et crème acidulée Fr. 10.00

Hauptgänge / plats principaux

Tagliatelle mit Morcheln, Spargeln und Frühlingszwiebeln <i>Tagliatelle aux morilles, asperges et oignons de printemps</i>	Fr.	24.00
Frühlings-Wrap mit gebratenem Gemüse <i>Wrap printanier aux légumes rôtis</i>	Fr.	20.00
Hausgemachtes Fischknusperli im Safran-Sodateig mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Sauerrahm-Kräutersauce <i>Poisson frit en pâte de safran et soda avec pommes de terre primeurs rôties et sauce à la crème acidulée aux herbes</i>	Fr.	22.00
Frischer Fisch nach Tagesangebot. Der Service informiert Sie gerne. <i>Poisson frais selon l'offre du jour. Demandez le service.</i>		
Hausgemachtes Kalbs Cordon bleu	Fr.	38.00
Hausgemachtes Schweins Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse serviert mit Pommes frites und Marktgemüse <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
Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti <i>Emincé de foie de veau au jus balsamique aux herbes et roesti</i>	Fr.	33.00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Escalope viennoise avec pommes frites et garniture de légumes</i>	Fr.	35.00
Suure Mocke Saurer Rindsbraten mit Rahmkartoffelstock und Marktgemüse <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

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

Lammnierstück 180 gr.

Filet d'agneau

Fr.

32.00

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, Sauerrahm-Kräutersauce**

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

Unser Frühlingsmenü
notre menu de printemps

**Hausgemachter Frischkäse an Frühlingskräutersalat
mit Radieschen-Vinaigrette**

*Fromage frais maison à la salade aux herbes printanières
avec vinaigrette aux radis*

Fr. 10.00

* * *

**Kalbs-Involtini mit Spinat, getrockneten Tomaten,
Safranrisotto und Barolo-Jus**

*Involtini de veau aux épinards, tomates séchées,
risotto au safran et jus au Barolo*

Fr. 38.00

* * *

**Mini Vacherin Torte
mit hausgemachter Toblerone- und Vanilleglace**

Petit gâteau vacherin avec glace à la Toblerone et vanille maison

Fr. 10.00

* * *

* *

*

Menu Fr. 54.00

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.*