

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 Norbert Vas und sein Küchenteam verwöhnen Sie gerne
mit frisch zubereiteten Speisen und unser Serviceteam 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 Norbert Vas et son équipe de cuisine vous gâtera avec des
plats fraîchement préparés et notre équipe de service 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 getrockneten Feigen und Datteln**
*Salade Couronne de la saison
aux figues et dattes séchées* 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 avec petits légumes Fr. 9.00

Erbensencremesuppe mit Speckwürfeln
Crème de pois aux cubes de lard Fr. 10.00

Gulaschsuppe
Potage goulache

Vorspeiseportion / *Portion entrée* Fr. 12.00
Hauptgangportion / *Portion plat principal* Fr. 17.00

Hauptgänge / plats principaux

**Gnocchi mit Walnüssen und Birnen
an Honig-Rahmsauce**

*Gnocchi avec noix et poires
à la crème au miel*

Fr. 24.00

**Tagliatelle mit Wirsing, Steinpilzen
und Cherrytomaten**

*Tagliatelle avec chou frisé, bolets
et tomates cerises*

Fr. 25.00

Frischer Fisch nach Tagesangebot. Der Service informiert Sie gerne.

Poisson frais selon l'offre du jour. Demandez le service.

Hausgemachtes Kalbs Cordon bleu

Fr. 38.00

**Hausgemachtes Schweins Cordon bleu
gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse**

Fr. 29.00

*Cordon bleu de veau ou de porc maison
farci de jambon et fromage du Gruyère
servi avec pommes frites et légumes du marché*

**Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus
mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti**

*Emincé de foie de veau au jus balsamique
aux herbes et roesti*

Fr. 33.00

**Wiener Schnitzel mit Pommes frites
und Gemüse garnitur**

*Escalope viennoise avec pommes frites
et garniture de légumes*

Fr. 35.00

Suure Mocke

**Saurer Rindsbraten mit Rahmkartoffelstock
und Marktgemüse**

*Bœuf braisé, mariné à l'aigre, avec purée de pommes
de terre à la crème et légumes du marché*

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

**Rindsentrecôte an Rotwein-Orangen-Zimtsauce
mit Kartoffelgratin und Wintergemüse**

*Entrecôte de bœuf
à la sauce au vin rouge, oranges et cannelle
avec gratin dauphinois et légumes d'hiver*

Fr. 32.00 37.00

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

Rindsentrecôte 200 gr.

Entrecôte de bœuf

Fr.

43.00

Schweinssteak 200 gr.

Steak 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 Wintermenü
notre menu d'hiver

Kraftbrühe mit Sherry

Consommé au sherry

* * *

**Rindsfilet an Morchelsauce
mit Butternudeln und Gemüsebeilage**

*Filet de bœuf à la sauce aux morilles
avec nouilles au beurre et garniture de légumes*

* * *

Birnen-Tarte Tatin mit Vanilleglace

Tarte tatin aux poires avec glace à la vanille

* * *

* *

*

Menu Fr. 67.00

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.*