

En Guete!

/ən 'guətə/

Entdecken Sie mit uns die Schätze der Gärten, Äcker, Wälder und Wiesen des gesamten regionalen Raumes. Wir verwenden hochwertige und regional verwurzelte Lebensmittel, die stets der jeweiligen Jahreszeit entstammen. Frische Kräuter direkt aus dem Garten, zartes geschmackvolles Fleisch, welchem wir die nötige Reife geben, ausgesuchte regionale Spezialitäten wie Käse und Würste. Dies sind Grundlagen unserer regionalen, lebendigen und frischen Küche.

Viele unserer Gerichte sind zudem ohne Allergene und Gluten zubereitet. Allerdings können die bei uns im Hause zubereiteten Speisen Spuren davon enthalten. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

Speisekarte

Apéro & Tapas

	CHF
BERNER SEELAND Krustenschinken Bauernspeck Lyoner Aarberg 800 Käse Brot und Nussbutter	28
MEDITERRAN Parmesan Oliven Hummus	6/Stk L VE L G VE G
TESSINER BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot Tomaten Basilikum	VE L 10
KRONE BRUSCHETTA (2 STK.) Nach Tagesangebot	12
IBERISCHES BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot Iberico de Bellota Rohschinken	L 15
SERRANO ROHSCHINKEN	L G 19 29

Vorspeisen

SALATE

BUNTER BLATTSALAT Blattsalat geröstete Kerne Sprossen	VE L G 11
KRONE CAESAR SALAT Baby Lattich Speck Croûtons Sbrinz mit Caesar Dressing	18 26
DRESSING NACH WAHL Italienisch Hausdressing Olivenöl, Aceto Balsamico Sesam-Sojasauce	VE L G V G VE L G VE L

SUPPEN

TAGESSUPPE	9
ERDBEER-GAZPACHO Gazpacho Erdbeeren Pistazien Basilikum Riesencrevette	L 18
SEELÄNDER SPARGELCRÈMESUPPE Spargel Bärlauch Croûtons	V 16

Vorspeisen

KALT | WARM

CHF

TATAR VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS RIND

28 | 37

Belper Knolle | Eigelb | hausgemachtes Knäckebrot

SEELÄNDER BIO-ONSEN-EI

G 24

Ei | Seeländer Spargel | Aarberger Kartoffeln | Bärlauch | Morcheln

CEVICHE

L G 28

Jakobsmuschel | Schweizer Lachsforelle

Limetten | Schalotten | Koriander | Chili

GRILLIERTER ITALIENISCHER PULPO

26

Pulpo | Kartoffel | Chorizo | Taggiasca Oliven | Spinat | Zitrone

VITELLO TONNATO

G 28 | 39

Schweizer Kalb | Thunfisch | Kapern

PASTA | RISOTTO | VEGETARISCH

PIEMONTESSISCHE RAVIOLI DEL PLIN

25 | 34

Rind | Schwein | Mortadella | Schwarzer Trüffel | Sbrinz

RISOTTO

V G 25 | 34

Carnaroli Reis | Weisser Spargel | Bärlauch | Morcheln

WEISSER SPARGEL

V G 24 | 32

Seeländer Spargeln | Sauce Hollandaise | Kartoffeln

mit Rohschinken

+15

mit Rauchlachs

+15

KOHLRABI

VE G 25 | 34

Kohlrabi | Erbsen | Bohnen | Rapssamen | Zitrone

Hauptgerichte

KRONE POKE BOWLS

CHF

Quinoa | Kohlrabi | Gurke | Karotte | Radieschen | Edamame

FALAFEL BÄLLCHEN

VE L 27

NORWEGISCHER RAUHLACHS

L G 29

GRILLIERTE POULETBRUST

L G 32

DRESSING NACH WAHL

Italienisch

VE L G

Hausdressing

V G

Olivenöl, Aceto Balsamico

VE L G

Sesam-Sojasauce

VE L

FISCH | SEAFOOD

BRETONISCHER WOLFSBARSCH

46

Wolfsbarsch | Toskanischer Brotsalat | Artischocken

Knusperreis | Vinaigrette

GRILLIERTER ITALIENISCHER PULPO

38

Pulpo | Kartoffel | Chorizo | Taggiasca Oliven | Spinat | Zitrone

KLASSIKER

KALBS-WIENERSCHNITZEL

49.50

Schweizer Kalb | Kartoffelsalat | Preiselbeersauce

RINDS-ENTRECÔTE

48

Schweizer Rind | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

SCHWEINS-OSSOBUCCO

36

Schweizer Schweinehaxe | Safranrisotto | Zitrone

Petersilie | Knoblauch

Margoni Japanese Grill

DIENSTAG – FREITAG AB 18.15 UHR
SAMSTAG 12.00 – 13.30 & AB 18.15 UHR

Das aktuelle Tagesangebot von Edelfleischstücken befindet sich auf der Grill Tafel.

Zu den Fleischgerichten servieren wir Dir eine täglich wechselnde Stärke- und Gemüsebeilage sowie eine Sauce nach Wahl. Unsere Mitarbeitenden beraten Dich gerne.

Krone Überraschungsmenü

CHF

DIENSTAG – FREITAG AB 18.15 UHR
SAMSTAG 12.00 – 13.30 & AB 18.15 UHR

Dürfen wir Deinen Gaumen mit unseren saisonalen und regionalen Highlights verführen?

3 GANG

1x Vorspeise 1x Hauptgang 1x Käse oder Dessert

78

4 GANG

1x Vorspeise 1x Zwischengericht 1x Hauptgang 1x Käse oder Dessert

98

5 GANG

1x Vorspeise 1-2x Zwischengerichte 1x Hauptgang
1x Käse und / oder Dessert

118

Desserts

	CHF
AFFOGATO Vanilleglace Espresso	G 8.50
MERINQUE Emmentaler Meringue Greyerzer Doppelrahm	G 14
EIS KAFFEE KRONE Vanilleglace Espresso gerührtes Kaffeegeglace Seeländer Amaretto	14
ERDBEEREN Griechisches Yoghurt Erdbeeren Sauerampfer	16
GRAND CRU SCHOKOLADE Schokoladen-Mousse Erdbeeren Rhabarber	16
KÄSEVARIATION Schweizer Käse Ligu Lehm Tessiner Feigensenf Baumnuss	19
MINI DESSERT	
GRAND CRU SCHOKOLADE Schokoladenmousse Schlagrahm	7.50
PANNA COTTA Panna Cotta Beeren Schlagrahm	7
GEBRANNTÉ CRÈME Gebrannte Crème Schlagrahm Mandeln	6.50
TIRAMISU Löffelbiskuit Mascarpone Kaffee Seeländer Amaretto	8
HAUSGEMACHTE KUCHEN NACH TAGESANGEBOT Kuchen Schlagrahm	8.50
Kuchen Schlagrahm Glace	12.70
GLACE Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee	4.20
SORBET Zitrone, Himbeer, Zwetschgén	L 4.20
SCHLAGRAHM	2

Allgemeine Informationen

Wein, Bier und Apfelwein werden nicht an Jugendliche unter 16 Jahre abgeben.
Für Spirituosen, Aperitifs, alkoholische Mischgetränke und Alcopops gilt die Altersgrenze von 18 Jahren.

DEKLARATION VON FLEISCHPRODUKTEN

Alle unsere Fleischprodukte stammen aus der Schweiz und werden aus reinem Schweizerfleisch hergestellt. Andernfalls wird es in der Menükarte entsprechend deklariert.

Rohschinken: Serrano, Spanien. Chorizo: Spanien.

DEKLARATION VON ALLERGENEN INHALTSSTOFFEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION FREI VON GLUTEN

Alle Speisen, welche bei uns verarbeitet werden, können Spuren von Gluten enthalten. Dies, da wir die Gerichte nicht in einem ausgeschiedenen Bereich zubereiten.

PREISE

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Öffnungszeiten

RESTAURANT

DIENSTAG BIS DONNERSTAG 09:00 – 22:00
FREITAG & SAMSTAG 09:00 – 23:00

KÜCHE 11:45 – 13:30 | 18:15 – 21:00
KÜCHE 11:45 – 13:30 | 18:15 – 21:30

SONNTAG & MONTAG **RUHETAG**

Nach Vereinbarung sind wir für Gruppen gerne auch an diesen Tagen geöffnet.

HOTEL

MONTAG – SONNTAG

EMPFANG 08:00 – 17:00

CHECK-IN 15:00 – 17:00
CHECK-OUT 07:00 – 11:00

KONTAKT

aargastro ag
Stadtplatz 29
3270 Aarberg

krone-aarberg.ch
willkommen@krone-aarberg.ch
032 391 99 66