En Guete!

/əŋ ˈg̊uətːə/

Entdecke 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 Dich gerne.

KRONE AARBERG
HOTEL | RESTAURANT | EVENTS

Wildkarte

Herbstlicher Genuss

		CHF
NÜSSLISALAT Nüsslisalat | Speck | Seeländer Bio Onsen Ei | Croutons	(V)	19 | 28
CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND Rind | Tête de Moine | Feigen | Blattsalat | Aceto Balsamico	(G)	29
WILDHASENTERRINE Waldpilze | Kürbis - Ingwer - Chutney | Kräutersalat		26
SEELÄNDER KÜRBISCRÈMESUPPE Hokkaido Kürbis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Sauerrahm	(V) (G)	14
REH - PFEFFER Reh | Spätzli | Rotkraut | Kastanie | Perlzwiebel | Waldpilze Brotcroutons | Apfel | Preiselbeer		39
REH - GESCHNETZELTES Reh | Spätzli | Rotkraut | Kastanie | Rosenkohl | Apfel Preiselbeer | Wildrahmsauce		45
HIRSCH - ENTRECÔTE Hirsch | Spätzli | Rotkraut | Kastanie | Rosenkohl | Apfel Preiselbeer | Wildjus		52
REHRÜCKEN AB 2 PERSONEN, IN 2 GÄNGEN SERVIERT Mindestens 24h Vorbestellung		pro Person 69
Reh | Spätzli | Rotkraut | Kastanie | Rosenkohl | Apfel Preiselbeer | Wildrahmsauce		
Reh | Spätzli | Sellerie| Waldpilze | Büschelibirne Piemontesische Haselnuss | Wildjus		
HERBSTLICHER GEMÜSETELLER Spätzli | Rotkraut | Kastanie | Rosenkohl | Waldpilze Büschelibirne | Apfel | Preiselbeer		34
SEELÄNDER ZWETSCHGEN Zwetschgen| Fotzelschnitte | Vanilleeis | Zimt		14

LEGENDE

(V) Vegi (VE) Vegan (L) frei von Laktose (G) frei von Gluten

Speisekarte

Apéro & Tapas

			CHF
	BERNER SEELAND Krustenschinken | Bauernspeck | Lyoner Aarberg 800 Käse | Brot		28
•	**MEDITERRAN**		6/Stk
	Parmesan	V L G	
	Oliven	VE L G	
	Hummus	VE G	
	TESSINER BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot | Tomaten | Basilikum	VE L	10
	WALDPILZ BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot | Waldpilze | Lardo di Colonnato | Kräuter	L	14

Vorspeisen

SALATE

BUNTER BLATTSALAT Blattsalat | geröstete Kerne | Sprossen	VE L G	12
HERBSTLICHER BLATTSALAT MIT AARBERGER ZUCKERRÜBE Blattsalat | Aarberger Zuckerrübe | Waldpilze | Nüsse	V G	16
DRESSING NACH WAHL		
Italienisch	VE L G	
Hausdressing	V G	
Olivenöl, Aceto Balsamico	VE L G	
Sesam-Sojasauce	VE L	

SUPPEN

TAGESSUPPE Nach Tagesangebot		14
MAISCREMESUPPE MIT FLUSSKREBSEN Mais | Flusskrebs | Bisque | Petersilie	G	21

LEGENDE

• Verfügbar am Nachmittag 14.00 – 18.00 Uhr
V Vegi
VE Vegan
L frei von Laktose
G frei von Gluten

Vorspeisen

KALT | WARM

		CHF
TATAR VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS RIND Rind | Belper Knolle | Kürbis | hausgemachtes Knäckebrot	L	28 | 39
SCHWEIZER MARKBEIN Markbein | Nussbutter | Kräuter | Fleur de Sel	G	19
KURZ GEBRATENER THUNFISCH Thunfisch | Avocado | Mango | Burrata | Sweet Chili	G	28 | 39

Hauptgerichte

PASTA | RISOTTO | VEGETARISCH

TAGLIOLINI STEINPILZ Tagliolini | Steinpilz | Spinat | Thymian | Beurre Blanc	V	28 | 39
RISOTTO SEAFOOD Carnaroli Reis | Bouillabaisse | Jakobsmuschel Riesenkrevette | Bohnen	G	32 | 44
GERÖSTETER SEELÄNDER BLUMENKOHL Blumenkohl | Sesam | Chili | Zitrone | Koriander | Cashew	VE L G	34

KRONE POKE BOWLS

Schwarzer Reis | Aarberger Zuckerrübe | Rotkohl | Avocado
Karotte | Edamame | Ingwer

Falafel Bällchen	VE L	29
Norwegischer Rauchlachs	L G	31
Grillierte Schweizer Pouletbrust	L G	35
Thunfisch		39
Grilliertes Plant-based Steak	VE L	39

DRESSING NACH WAHL

Italienisch	VE L G
Hausdressing	VE G
Olivenöl, Aceto Balsamico	VE L G
Sesam-Sojasauce	VE L

FISCH | SEAFOOD

GEBRATENER LAGO MAGGIORE ZANDER Zander | Mais | Popcorn | Kapern | Pinien Nussbutter | Schwarzer Reis	G	48

KLASSIKER

	CHF
KALBS - GESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART Kalb | Pilzrahmsauce | Tagliolini	48
RINDS-ENTRECÔTE Rind | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter	48
ROASTBEEF Rinds Entrecôte kalt aufgeschnitten | Tartarsauce Blattsalat | Pommes frites	37

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.

Dessert & Käse

CHF

AFFOGATO (G) 8.50
Vanilleglace | Espresso

EMMENTALER MERINQUE (G) 14
Emmentaler Meringue | Greyerzer Doppelrahm

EIS KAFFEE KRONE 14
Vanilleglace | Espresso | gerührtes Kaffeeglace | Seeländer Amaretto

SEELÄNDER BÜSCHELIBIRNE „BELLE HELENE“ (G) 14
Büschelibirne | Schokolade | Vanille | Mandeln

KÄSEVARIATION 19
Schweizer Käse | Tessiner Feigensenf | Baumnuss

MINI DESSERT

- **GRAND CRU SCHOKOLADE** 7.50
  Schokoladenmousse | Schlagrahm
- **PANNA COTTA** 7
  Panna Cotta | Zwetschgen | Schlagrahm
- **GEBRANNTE CRÈME** 6.50
  Gebrannte Crème | Schlagrahm | Mandeln
- **HAUSGEMACHTE KUCHEN NACH TAGESANGEBOT** 6.50
  Kuchen | Schlagrahm 8.50
  Kuchen | Schlagrahm | Glace 12.50
- **GLACE** 4.20
  Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee
- **SORBET** 4.20
  Aprikose (VE) | Zitrone (VE) | Himbeer | Zwetschgen
  Mango-Passionsfruchtsorbet

SCHLAGRAHM 2

COUPES

COUPE NESSELRODE 16
Vanilleglace | Siseler Vermicelles | Emmentaler Meringue

COUPE DÄNEMARK 15
Vanilleglace | Schokoladensauce

LEGENDE

● Verfügbar am Nachmittag 14.00 – 18.00 Uhr | (V) Vegi | (VE) Vegan | (L) frei von Laktose | (G) frei von Gluten

DEKLARATIONEN

Milch / Milchprodukte	Aarberg / Schweiz
Eier	Spins / Seeland / Schweiz
Käse	Schweiz
Brot	Schweiz
Butter	Schweiz
Krustenschinken	Berner Seeland / Schweiz
Bauernspeck	Berner Seeland / Schweiz
Lyoner	Berner Seeland / Schweiz
Wurstwaren / Trockenfleisch	Schweiz
Lardo di Colonnato	Italien
Plant-based Steak	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Argentinien
Lamm	Irland / Neuseeland
Wildhase	Frankreich
Reh	Österreich
Hirsch	EU

Zander	Lago Maggiore - Schweiz / Italien
Rauchlachs	Norwegen
Flusskrebse	Spanien
Pulpo	Spanien
Jakobsmuschel	Nordwestpazifik / FAO-Gebiet Nr. 61
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Griechenland
Thunfisch	Westlicher Indischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 51

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.

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.

Öffnungszeiten

Restaurant

DIENSTAG BIS DONNERSTAG	**09:00 – 22:30**
FREITAG & SAMSTAG	**09:00 – 23:00**
SONNTAG & MONTAG	**RUHETAG**

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

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

Hotel

MONTAG – SONNTAG

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

EMPFANG	**09:00 – 18:00**

Kontakt

aargastro ag
Stadtplatz 29
3270 Aarberg

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