

Speisekarte

Apéro & Tapas

BERNER SEELAND APÉRO PLÄTTLI

Krustenschinken | Bauernspeck | Hausgemachtes Trockenfleisch | Aarberg 800 Käse | Nussbutter | Brot

CHF

29

MEDITERRAN

Parmesan

V L G

Oliven

VE L G

Seeländer Essiggemüse

VE L G

6 / Schale

FOCACCIA MIT FRISCHKÄSE (2 STK.)

Hausgemachtes Focaccia | Hüttenkäse | Kresse

V

12

FOCACCIA MIT SPARGEL (2 STK.)

Hausgemachte Focaccia | Spargel | Lardo di Colonnato

L

14

CROQUETAS DE POLPO (3 STK.)

Spanische Kartoffelkroketten | Pulpo | Knoblauch | Piment d'espelette

12

Vorspeisen

SALATE

BUNTER BLATTSALAT

Blattsalat | geröstete Kerne | Sprossen

VE L G 12

BLATTSALAT MIT SEELÄNDER GEMÜSE

Blattsalat | mariniertes Gemüse | Kresse | geröstete Kerne mit Riesenkrevetten (3 Stk.)

V G 16

+ 15

DRESSING NACH WAHL

Italienisch

VE L G

Hausdressing

V G

Olivenöl, Aceto Balsamico

VE L G

Sesam-Sojasauce

VE L

SUPPEN

ERDBEER GAZPACHO

Gazpacho | Erdbeeren | Pistazien | Basilikum mit Riesenkrevette

14

+ 5

SPARGELCRÈMESUPPE

Spargel | Bärlauchpesto | Croutons

V

15

LEGENDE

V - Vegi

VE - Vegan

L - frei von Laktose

G - frei von Gluten

Vorspeisen

KALT | WARM

CHF

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

Rind | Senfkörner | Belper Knolle | Kräutersalat | Knäckebrot

29 | 39

VITELLO TONNATO

Schweizer Kalb | Thunfisch | Kapern | Zwiebeln

G 28 | 39

LACHSTATAR

Norwegischer Wild-Lachs | Meerrettich | Kresse | Spargel

G 24 | 35

GEBRATENE ENTENLEBER

Französische Entenleber | Rhabarber | Erdbeer | Pistazie | Brioche

34

GRILLIERTER SPANISCHER PULPO

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

G 28 | 39

PASTA | RISOTTO

GNOCCHETTI SARDI

Sardische Gnocchetti | Spargel | Bohnen | Zitrone | Parmesan

V 24 | 32

TAGLIOLINI

Tagliolini | Morcheln | Poulet | Beurre Blanc | Parmesan

V 31 | 42

RISOTTO

Carnaroli | Artischocken | Schwarzer Knoblauch | Belper Knolle

V G 24 | 32

RAVIOLI AL BRASATO

Schweizer Rindsschmorbraten- Ravioli | Kalbsjus | Salbei | Parmesan

28 | 39

Hauptgerichte

VEGAN | VEGETARISCH

CHF

KRONE POKE BOWL

Quinoa | Karotte | Mais | Edamame | Kichererbsen | Radieschen
mit Seeländer Onsenei

V L G 27

mit Falafel

VE L 29

mit Rauchlachs

L G 31

WEISSER SPARGEL

Spargel | Vinaigrette | Kartoffeln

VE L G 26 | 36

mit Seeländer Onsenei

V L G 29 | 39

Hauptgerichte

FISCH

SCHWEIZER EGLIFILET AUS DEM TROPENHAUS FRUTIGEN 49
Egli | Blattspinat | Kartoffel | Nussbutter | Zitrone

WEISSER SPARGEL VE L G 35 | 46
Spargel | Hollandaise | Kartoffeln | Rauchlachs

FLEISCH

KALBS- WIENERSCHNITZEL 52
Schweizer Kalb | Pommes Frites | Preiselbeersauce | Zitrone

MAISPOULETBRUST 38
Französische Maispoulardenbrust | Kartoffel | Zitrone | Spargel

RINDS – ENTRECÔTE 49
Rind | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

KALBS GESCHNETZELTES 49
Schweizer Kalb | Morchel | Tagliolini

WEISSER SPARGEL G 35 | 46
Spargel | Hollandaise | Kartoffeln | Emmentaler Beinschinken

KALBSKOPFBÄGGLI 48
Schweizer Kalb | Kartoffel | Bärlauch | Spargel

Margoni-Grill

DIENSTAG - FREITAG AB 18.15 UHR

SAMSTAG 12.00 - 13.30 & AB 18.15 UHR

Das aktuelle Tagesangebot von unseren Fleischstücken befindet sich auf der Grilltafel.

Zu den Grillgerichten servieren wir Dir eine Stärkebeilage, Marktgemüse und eine Sauce nach Wahl.

Krone

Gourmet-Menu

DIENSTAG - SAMSTAG AB 18.15 UHR

Wir lieben es, dich immer wieder von neuem zu überraschen. Dürfen wir Deinen Gaumen mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen?

4- Gang 105
5- Gang 125
6- Gang 135

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		
TIRAMISU		14
Löffelbiskuit Mascarpone Kaffee		
ERDBEERE & RHABARBER		14
Joghurt Erdbeere Rhabarber Sauerampfer		
KÄSEVARIATION		19
Schweizer Käse Tessiner Feigensenf Baumnuss		

COUPES

- **COUPE ROMANOFF** 15
Vanilleglace | Erdbeeren | Schlagrahm
- **COUPE DÄNEMARK** 15
Vanilleglace | Schokoladensauce | Schlagrahm

MINI DESSERT

- **GRAND CRU SCHOKOLADE** 7.50
Schokoladenmousse | Schlagrahm
- **PANNA COTTA** 7.50
Panna Cotta | Beeren | Schlagrahm
- **GEBRANNTÉ CRÈME** 7.50
Gebrannte Crème | Schlagrahm
- **HAUSGEMACHTE TAGES PATISSERIE** 8.50
- **GLACE** 4.20
Vanille | Erdbeer | Schokolade | Kaffee
- **SORBET** 4.20
Aprikose (VE) | Zitrone (VE) | Himbeer | Zwetschgen
- **SCHLAGRAHM** 2