

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 Pascal Netzer und sein Küchenteam verwöhnen Sie gerne
mit frisch zubereiteten Speisen und unser Serviceteam freut sich,
Sie in unserem Haus begrüßen und bedienen zu dürfen.

Nahrungsmittel-Unverträglichkeit? Wünsche können berücksichtigt werden.
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 Pascal Netzer 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.*

*Intolérance alimentaire? Les souhaits peuvent être considérés.
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. 11.00

Dressing nach Ihrer Wahl: Französisch oder Italienisch
Sauce à votre choix: française ou italienne

**Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotroutons
an Feigen-Honig-Dressing**
*Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons
à la sauce aux figues et miel* Fr. 16.00
kleine Portion Fr. 10.00

Aarberger Weissweinsuppe mit kleinem Gemüse
Soupe au vin blanc d'Aarberg avec petits légumes Fr. 9.00

Kürbissuppe mit Rahmhaube
Soupe de courge au bonnet de crème Fr. 10.00

Vegetarische Gerichte / plats végétariens

Spätzlipfanne mit herbstlichem Gemüse
Poêle de spaetzli avec légumes automnal Fr. 25.00

**Kürbisravioli an Orangenbutter
mit Kürbis-Öl und Parmesan**
*Ravioli à la courge au beurre à l'orange
avec huile de courge et parmesan* Fr. 28.00

Hauptgänge / plats principaux

Spinat-Ricotta Tortellini an Salzeibutter mit Pinienkernen und Parmesan <i>Tortellini aux épinards et ricotta au beurre à la sauge avec pignons et parmesan</i>	Fr.	24.00
Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce und Speckstreifen <i>Tagliatelle à la sauce aux bolets et lanières de lard</i>	Fr.	25.00
Hausgemachtes Kalbs Cordon bleu	Fr.	39.00
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.	34.50
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Escalope viennoise avec pommes frites et garniture de légumes</i>	Fr.	37.00
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.	34.00

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Saucisse de veau avec sauce aux oignons et roesti</i>	Fr.	20.00
--	-----	-------

Beefsteak Tatar Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind aromatisiert mit Calvados oder Cognac, serviert mit knusprigem Toast und Butter <i>Tartare de bœuf coupé à la main</i> <i>aromatisé au calvados ou cognac,</i> <i>servi au toast et beurre</i>	per 100g Fleisch Fr.	20.00
--	----------------------	-------

	kleine Port.	Portion
Rindsfilet Stroganov Rindsfiletstreifen mit Champignons, Peperoni und Essiggurken serviert mit Kräuternudeln <i>Filet de bœuf Stroganov aux champignons,</i> <i>poivrons et concombres</i> <i>servi avec nouilles aux herbes</i>	Fr. 33.00	42.00

Züri Gschnätzlets Butterzarte Kalbfleischstreifen in frischer Pilzrahmsauce mit Rösti <i>Emincé de veau zurichois</i> <i>à la sauce aux champignons avec roesti</i>	Fr.	28.00	37.00
--	-----	-------	-------

Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce mit Nudeln und Marktgemüse <i>Escalope de porc à la crème aux champignons</i> <i>avec nouilles et légumes du marché</i>	Fr.	22.00	27.00
---	-----	-------	-------

Wild / gibier

Rehpfeffer mit Mirza-Apfel

Civet de chevreuil avec pomme «Mirza» Fr. 33.00

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Mirza-Apfel

*Escalope de chevreuil à la crème de gibier
avec pomme «Mirza»* Fr. 36.00

Wildschwein-Rack an Grappa-Sauce dazu Rotweinbirne gefüllt mit Kürbis-Chutney

*Carré de sanglier et sauce à la grappa
avec poire au vin rouge farci de chutney à la courge* Fr. 35.00



Hirschentrecôte an Cassis-Sauce dazu Rotweinbirne gefüllt mit Kürbis-Chutney

*Entrecôte de cerf à la sauce au cassis
avec poire au vin rouge farci de chutney à la courge* Fr. 37.00

Rehgeschnetzelttes mit Trauben und Pilzen

Emincé de chevreuil avec raisins et champignons Fr. 34.00

Gebratenes Fasanenbrüstli an Brombeersauce dazu Rotweinbirne gefüllt mit Kürbis-Chutney

*Suprême de faisan à la sauce aux mûres
avec poire au vin rouge farci de chutney à la courge* Fr. 32.00

**Alle unsere Wildgerichte servieren wir
mit karamellisierten Maroni, Rotkraut und Spätzli.**

*Tous nos plats de gibier sont servis
avec marrons caramélisés, chou rouge et spaetzli.*

Fleischdeklaration: Europa
Déclaration de viande: Europe

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. 65.00

*Châteaubriand aux trois sauces
(Béarnaise, morilles, beurre aux fines herbes)
avec gratin dauphinois maison
et choix de légumes de la saison*

Vom Grill / du grill

Rindsfilet 200 gr.

Filet de bœuf

Fr. 51.00

Kalbssteak 200 gr.

Steak de veau

Fr. 48.00

Schweinssteak 200 gr.

Steak de porc

Fr. 31.00

Serviert mit Saisongemüse, sowie Beilage und Sauce nach Wahl.

Servi avec légumes de saison, garniture et sauce à votre choix.

**Beilagen: Teigwaren, Risotto, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti,
Pommes frites**

*Garnitures: Pâtes, risotto, pommes de terre nature, pommes rissolées,
roesti, pommes frites*

**Saucen: Béarnaise, Pfeffersauce, Thymianjus, Morchelsauce,
Kräuterbutter**

*Sauces: Béarnaise, sauce au poivre, jus au thym, sauce aux morilles,
beurre aux fines herbes*

Desserts / desserts

**Hausgemachtes Caramelköpfl
garniert mit Rahm**

*Flan de caramel maison
garni à la chantilly*

Fr. 9.50

**Coupe Nesselrode
mit Vermicelles und Meringue**

*Coupe Nesselrode
avec vermicelles et meringue*

Fr. 11.50

kleine Portion Fr. 9.50

Portion Vermicelles mit Meringue und Rahm

Portion vermicelles avec meringue et chantilly

Fr. 11.00

kleine Portion Fr. 9.00

Für weitere Desserts verlangen Sie unsere Glacekarte.

Pour plus de desserts, demandez notre carte de glaces.

Speziell für unsere kleinen Gäste *particulièrement pour les jeunes*

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes</i>	Fr.	15.50
Penne mit Tomatensauce <i>Penne à la sauce tomate</i>	Fr.	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Nuggets de poulet avec pommes frites</i>	Fr.	12.00
Fischknusperli mit Pommes frites <i>Poissons frits avec pommes frites</i>	Fr.	12.00
Kinder Coupe Vanille- und Erdbeerglace <i>Coupe glacée pour les enfants Glace à la vanille et aux fraises</i>	Fr.	6.50

**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.*