

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

---

<b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i>	Fr.	7.00
<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade assortie</i>	Fr.	9.00
<b>Kronensalat der Saison mit gebratenen Pilzen und Trauben</b> <i>Salade Couronne de la saison aux champignons rôtis et raisins</i>	Fr.	15.00
<b>Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons</b> <i>Salade de doucette au lard, œuf et croûtons</i>	Fr.	13.00

**Dressing nach Ihrer Wahl:  
French, Italienne oder Pommery-Senf**  
*Dressing à votre choix:  
française, italienne ou moutarde de Pommery*

<b>Weissweinsuppe mit kleinem Gemüse</b> <i>Soupe au vin blanc avec petits légumes</i>	Fr.	9.00
<b>Kürbiscremesuppe mit gebratenen Rohschinkenstreifen</b> <i>Crème de courge avec lanières de jambon cru rôties</i>	Fr.	10.00

## Hauptgänge / plats principaux

---

<b>Herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Maroni-Pizokel</b> <i>Assiette de légume automnal avec pizokel aux marrons maison</i>	Fr.	26.00
<b>Spätzlipfanne mit Steinpilzen und Kürbis, überbacken mit Käse</b> <i>Poêle aux spaetzli avec bolets et courge, gratiné au fromage</i>	Fr.	25.00
<b>Frischer Fisch nach Tagesangebot. Der Service informiert Sie gerne.</b> <i>Poisson frais selon l'offre du jour. Demandez le service.</i>		
<b>Hausgemachtes Kalbs Cordon bleu</b>	Fr.	38.00
<b>Hausgemachtes Schweins Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse serviert mit Pommes frites und Marktgemüse</b> <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
<b>Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti</b> <i>Emincé de foie de veau au jus balsamique aux herbes et roesti</i>	Fr.	33.00
<b>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur</b> <i>Escalope viennoise avec pommes frites et garniture de légumes</i>	Fr.	35.00
<b>Suure Mocke Saurer Rindsbraten mit Rahmkartoffelstock und Marktgemüse</b> <i>Bœuf braisé, mariné à l'aigre, avec purée de pommes de terre à la crème et légumes du marché</i>	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

**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

## Wild / gibier

---

<b>Rehschnitzel Mirza mit glasierten Maroni, Rotkraut und hausgemachten Spätzli</b> <i>Escalope de chevreuil «Mirza» avec marrons glacés, chou rouge et spaetzli maison</i>	Fr.	36.00
<b>Hausgemachter Hirschpfeffer mit Preiselbeerapfel, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli</b> <i>Civet de cerf maison avec pomme aux airelles rouges, chou rouge, choux de Bruxelles et spaetzli</i>	Fr.	32.00
<b>Zartes Wildgeschnetzelttes mit Waldpilzen, Preiselbeersauce und hausgemachten Spätzli</b> <i>Emincé de gibier aux champignons des bois, sauce aux airelles rouges et spaetzli maison</i>	Fr.	32.00
<b>Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie mit gebratenem Rosenkohl und hausgemachten Spätzli</b> <i>Cordon bleu de sanglier farci de jambon cru et brie avec choux de Bruxelles rôtis et spaetzli maison</i>	Fr.	32.00
<b>Grilliertes Hirschentrecôte mit Pilzsauce, glasiertem Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und hausgemachten Spätzli</b> <i>Entrecôte de cerf grillé à la sauce aux champignons avec choux de Bruxelles glacés, chou rouge, marrons et spaetzli maison</i>	Fr.	42.00

## 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*

**Rehrücken begleitet von drei Saucen  
(Preiselbeersauce, Kräuterbutter, Pilzsauce)  
mit klassischen Wildgarnituren**      **pro Person**      **Fr.**      **58.00**

*Selle de chevreuil aux trois sauces  
(sauce aux airelles rouges, beurre aux herbes, sauce aux champignons)  
avec garnitures de gibier classique*

## Vom Grill / du grill

---

**Rindsfilet 200 gr.**  
*Filet de bœuf*      Fr.      49.00

**Kalbssteak 200 gr.**  
*Steak de veau*      Fr.      42.00

**Hirschentrecôte 200 gr.**  
*Entrecôte de cerf*      Fr.      39.00

**Schweinsschnitzel 200 gr.**  
*Escalope 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 Herbstmenü**  
*notre menu d'automne*

**Maronicremesuppe mit Prosecco**

*Crème de marrons avec Prosecco*

\* \* \*

**Zarter Rehrücken mit gebratenen Waldpilzen  
glasierter Rosenkohl und kräftiger Wildjus  
serviert mit hausgemachten Spätzli**

*Selle de chevreuil tendre avec champignons des bois rôtis  
choux de Bruxelles glacés et jus de gibier fort  
servi avec spaetzli maison*

\* \* \*

**Pavé von Maroni und Candura-Schokolade  
mit Limettensorbet**

*Pavé de marrons et chocolat candura  
avec sorbet au citron vert*

\* \* \*

\* \*

\*

**Menu Fr. 62.00**

## 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.*