

En Guete!

/ən̩ ˈguet̪ə/

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.

Speisekarte

Apéro & Tapas

| | | CHF |
|---|---------------------------|------------------|
| ● BERNER SEELAND Krustenschinken Bauernspeck Lyoner Aarberg 800 Käse Nussbutter Brot | | 28 |
| ● MEDITERRAN Parmesan Oliven Seeländer Essiggemüse | (V) (VE) (L) (VE) (L) (G) | 6/Stk |
| FRISCHKÄSE BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot Frischkäse Feigen mit weissem Trüffel pro Gramm | (V) | 12 Tagespreis |
| 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 |
| BLATTSALAT MIT AARBERGER ZUCKERRÜBE Blattsalat Aarberger Zuckerrübe Waldpilze Nüsse | (V) (G) | 16 |
| NÜSSLISALAT Nüsslisalat Speck Seeländer Bio Onsen Ei Croutons | (V) | 19 28 |
| DRESSING NACH WAHL Italienisch Hausdressing Olivenöl, Aceto Balsamico Sesam-Sojasauce | (VE) (V) (L) (G) (VE) (L) (G) | |

SUPPEN

| | | |
|--|---------|------------------|
| TAGESSUPPE Nach Tagesangebot | | 14 |
| SEELÄNDER KÜRBISCRÈMESUPPE Hokkaido Kürbis Kürbiskernöl Kürbiskerne Sauerrahm mit weissem Trüffel pro Gramm | (V) (G) | 14 Tagespreis |

LEGENDE

● Verfügbar 11.45 – 21.30 Uhr

◆ Verfügbar ab 18.15 Uhr

(V) Vegi

(VE) Vegan

(L) frei von Laktose

(G) frei von Gluten

Vorspeisen

KALT | WARM

CHF

| | | |
|--|---------|------------|
| TATAR VOM SCHWEIZER KALB Kalb Olivenöl Zitrone hausgemachtes Rosmarin – Focaccia mit weissem Trüffel pro Gramm | (L) | 29 39 |
| SCHWEIZER MARKBEIN (20 MIN.) Markbein Nussbutter Kräuter Fleur de Sel | (G) | 19 |
| CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND Rind Tête de Moine Feigen Blattsalat mit weissem Trüffel pro Gramm | (G) | 29 39 |
| SEELÄNDER SPIEGELEIER Ei Butter Fleur de Sel mit weissem Trüffel pro Gramm | (V) (G) | 15 |
| ◆ SEELÄNDER ONSEN EI Ei Spinat Kartoffel Rapssamen Röstzwiebeln mit weissem Trüffel pro Gramm | (V) | 21 |
| | | Tagespreis |

PASTA | RISOTTO

24 | 29

| | | |
|--|---------|------------|
| TAGLIOLINI Tagliolini Beurre Blanc Spinat Parmesan mit weissem Trüffel pro Gramm | (V) | 24 29 |
| ◆ RISOTTO Carnaroli Reis Kürbis Marroni Parmesan mit weissem Trüffel pro Gramm | (V) (G) | 24 29 |
| PIEMONTESISCHE AGNOLOTTI DEL PLIN Rind Schwein Mortadella Trüffeljus Beurre Blanc Parmesan mit weissem Trüffel pro Gramm | | 27 36 |
| | | Tagespreis |

Hauptgerichte

VEGAN | VEGETARISCH

SEELÄNDER BLUMENKOHL

Blumenkohl | Sesam | Chili | Zitrone | Koriander | Cashew mit weissem Trüffel pro Gramm

(V) (L) (G)

34

Tagespreis

SEELÄNDER BLUMENKOHL NACH PIEMONTESER ART

Blumenkohl | Piemontesische Haselnuss | Trüffel – Nussbutter mit weissem Trüffel pro Gramm

(V) (G)

34

Tagespreis

FISCH

SCHWEIZER EGLIFILET

Egli | Blattspinat | Aarberger Kartoffel | Nussbutter | Zitrone

49

FLEISCH

CHF

DUO VOM KALB

Schweizer Kalb | Sellerie | Piemontesische Haselnuss | Tagliolini mit weissem Trüffel pro Gramm

54

Tagespreis

◆ BRASATO AL BAROLO

Schweizer Rindsschmorbraten | Kartoffel | Gemüse
Valle Maggia Pfeffer | Röstzwiebel mit weissem Trüffel pro Gramm

38

Tagespreis

KLASSIKER

RINDS – ENTRECÔTE

Rind | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

48

RINDSFILET – STROGANOFF

Rind | Paprika | Gurke | Champignons | Tagliolini

48

SCHWEINS KOTELETT KNOCHENGEREIFT

Schweizer Schwein | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

39

KRONE BERNER PLATTE AB 2 PERSONEN

EXKLUSIV JEDEN SAMSTAG ERHÄLTICH
5 verschiedene Fleischsorten | Aarberger Kartoffel
Seeländer Sauerkraut | Seeländer Dörrbohnen

46

Dessert & Käse

| | | CHF |
|---|-----|------|
| ● AFFOGATO Vanilleglace Espresso | (G) | 8.50 |
| ● EMMENTALER MERINQUE Emmentaler Meringue Gruyere Doppelrahm | (G) | 14 |
| ● EIS KAFFEE KRONE Vanilleglace Espresso gerührtes Kaffeeglace Seeländer Amaretto | | 14 |
| SEELÄNDER BÜSCHELIBIRNE „BELLE HELENE“ Büscherbirne Schokolade Vanille Mandeln | (G) | 14 |
| KÄSEVARIATION Schweizer Käse Tessiner Feigensenf Baumnuss | | 19 |

MINI DESSERT

| | |
|--|------|
| ● GRAND CRU SCHOKOLADE Schokoladenmousse Schlagrahm | 7.50 |
| ● PANNA COTTA Panna Cotta Zwetschgen Schlagrahm | 7 |
| ● GEBRANNTE CRÈME Gebrannte Crème Schlagrahm Mandeln | 6.50 |
| ● HAUSGEMACHTE TAGES PATISSERIE | 8.50 |
| ● GLACE Vanille Erdbeer Schokolade Kaffee | 4.20 |
| ● SORBET Aprikose (VE) Zitrone (VE) Himbeer Zwetschgen | 4.20 |
| SCHLAGRAHM | 2 |

COUPES

| | |
|---|----|
| ● COUPE NESSELRODE Vanilleglace Siseler Vermicelles Emmentaler Meringue | 16 |
| ● COUPE DÄNEMARK Vanilleglace Schokoladensauce | 15 |

LEGENDE

● Verfügbar 11.45 – 21.30 Uhr

◆ Verfügbar ab 18.15 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 |
| Poulet | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Rind | Schweiz Argentinien |
| Lamm | Irland Neuseeland |
| Egli | Schweiz |

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 abgegeben.

Für Spirituosen, Aperitifs, alkoholische Mischgetränke und Alcopops gilt die Altersgrenze von 18 Jahren.

DEKLARATION VON ALLERGENEN INHALTSSTOFFEN

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

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

EMPFANG 09:00 – 18:00

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