

En Guete!

/ən 'guətɜ:/

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	<div>V L G</div> <div>VE L G</div> <div>VE L G</div>	6/Stk
FRISCHKÄSE BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot Frischkäse Feigen mit weissem Trüffel pro Gramm	<div>V</div>	12
WALDPILZ BRUSCHETTA (2 STK.) Valle Maggia Brot Waldpilze Lardo di Colonnato Kräuter	<div>L</div>	14
		Tagespreis

Vorspeisen

SALATE

BUNTER BLATTSALAT Blattsalat geröstete Kerne Sprossen	<div>VE L G</div>	12
BLATTSALAT MIT AARBERGER ZUCKERRÜBE Blattsalat Aarberger Zuckerrübe Waldpilze Nüsse	<div>V G</div>	16
NÜSSLISALAT Nüsslisalat Speck Seeländer Bio Onsen Ei Croutons	<div>V</div>	19 28
DRESSING NACH WAHL Italienisch Hausdressing Olivenöl, Aceto Balsamico Sesam-Sojasauce	<div>VE L G</div> <div>V G</div> <div>VE L G</div> <div>VE L</div>	

SUPPEN

TAGESSUPPE Nach Tagesangebot		14
SEELÄNDER KÜRBISCRÈMESUPPE Hokkaido Kürbis Kürbiskernöl Kürbiskerne Sauerrahm mit weissem Trüffel pro Gramm	<div>V G</div>	14
		Tagespreis

LEGENDE

Vorspeisen

KALT | WARM

CHF

TATAR VOM SCHWEIZER KALB

(L)

29 | 39

Kalb | Olivenöl | Zitrone | hausgemachtes Rosmarin – Focaccia
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

SCHWEIZER MARKBEIN (20 MIN.)

(G)

19

Markbein | Nussbutter | Kräuter | Fleur de Sel

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

(G)

29 | 39

Rind | Tête de Moine | Feigen | Blattsalat
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

SEELÄNDER SPIEGELEIER

(V) (G)

15

Ei | Butter | Fleur de Sel
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

◆ SEELÄNDER ONSEN EI

(V)

21

Ei | Spinat | Kartoffel | Rapssamen | Röstzwiebeln
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

PASTA | RISOTTO

TAGLIOLINI

(V)

24 | 29

Tagliolini | Beurre Blanc | Spinat | Parmesan
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

◆ RISOTTO

(V) (G)

24 | 29

Carnaroli Reis | Kürbis | Marroni | Parmesan
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

PIEMONTESISCHE AGNOLOTTI DEL PLIN

27 | 36

Rind | Schwein | Mortadella | Trüffeljus | Beurre Blanc | Parmesan
mit weissem Trüffel pro Gramm

Tagespreis

Hauptgerichte

VEGAN | VEGETARISCH

SEELÄNDER BLUMENKOHL

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

VE L G

34

Tagespreis

SEELÄNDER BLUMENKOHL NACH PIEMONTESE 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

DUO VOM KALB

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

CHF

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 ERHÄTLICH
5 verschiedene Fleischsorten | Aarberger Kartoffel
Seeländer Sauerkraut | Seeländer Dörrbohnen

46

Dessert & Käse

CHF

- **AFFOGATO** (G) 8.50
Vanilleglace | Espresso
- **EMMENTALER MERINQUE** (G) 14
Emmentaler Meringue | Greyerzer Doppelrahm
- **EIS KAFFEE KRONE** 14
Vanilleglace | Espresso | gerührtes Kaffeeiglace | 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 | Zwetschggen | Schlagrahm
- **GEBRANNTÉ CRÈME** 6.50
Gebrannte Crème | Schlagrahm | Mandeln
- **HAUSGEMACHTE TAGES PATISSERIE** 8.50
- **GLACE** 4.20
Vanille | Erdbeer | Schokolade | Kaffee
- **SORBET** 4.20
Aprikose (VE) | Zitrone (VE) | Himbeer | Zwetschggen
- SCHLAGRAHM** 2

COUPES

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

LEGENDE

● Verfügbar 11.45 – 21.30 Uhr

◆ Verfügbar ab 18.15 Uhr

Ⓥ Vegi

Ⓥe Vegan

Ⓛ frei von Laktose

ⓖ 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 abgeben.

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

Warme Küche 11:45 – 13:30 | 18:15 – 21:00
Warme Küche 11:45 – 13:30 | 18:15 – 21:30

Sonntag & Montag Ruhetag

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