

Speisekarte

Apéro & Tapas

		CHF
BERNER SEELAND APÉRO PLÄTTLI FÜR 2		29
Krustenschinken Bauernspeck Lyoner Aarberg 800 Käse Olivenöl Brot		
MEDITERRAN		6 / Schale
Parmesan	V L G	
Oliven	VE L G	
Seeländer Essiggemüse	VE L G	
FOCACCIA MIT TOMATEN (2 STK.)	V	12
Hausgemachtes Focaccia Tomaten Burrata		
FOCACCIA MIT AVOCADO (2 STK.)	L	14
Hausgemachte Focaccia Avocado Rauchlachs		
CROQUETAS DE POLPO (3 STK.)		12
Spanische Kartoffelkroketten Pulpo Knoblauch Piment d'espélette		
BAO BUN PORK (2 STK.)	L	18
Bao Bun Schweinebauch Sesam Schwarzer Knoblauch Gemüse Pickles Ingwer		

Vorspeisen

SALATE

BUNTER BLATTSALAT	VE L G	12
Blattsalat geröstete Kerne Sprossen mit Pfifferlinge		
	V	18
BLATTSALAT MIT SEELÄNDER GEMÜSE	VE L G	16
Blattsalat mariniertes Gemüse Kresse geröstete Kerne mit Riesenkrevetten (3 Stk.)		
	G	+ 13
CAESAR SALAT		18 25
Mini Lattich Grana Padano Speck Croutons Caesardressing mit Poulet oder Riesenkrevetten (3 Stk.)		
		+ 13
DRESSING NACH WAHL		
Italienisch	VE L G	
Hausdressing	V	G
Olivenöl, Aceto Balsamico	VE L G	
Sesam-Sojasauce	VE L	

SUPPEN

ERDBEER GAZPACHO		14
Gazpacho Erdbeeren Pistazien Basilikum mit Riesenkrevette		
		+ 5
AARBERGER WEISSWEINSCHAUMSUPPE	V	15
Morcheln Croutons Schnittlauch		

LEGENDE

V - Vegi VE - Vegan L - frei von Laktose G - frei von Gluten

Vorspeisen

KALT WARM		CHF
BURRATA Tomaten Burrata Rucola Taggiasca Oliven Basilikum	V G	19 28
TATAR VOM SCHWEIZER RIND Rind Senfkörner Belper Knolle Kräutersalat Focaccia		28 39
VITELLO TONNATO Schweizer Kalb Thunfisch Kapern Zwiebeln	G	28 39
CARPACCIO VOM GAMBERO ROSSO AUS MAZARA DEL VALLO Rote Garnelen Avocado Burrata Olivenöl Aceto Balsamico	G	28 48
GEFÜLLTE MORCHELN Morcheln Entenleber Cognac-Morchel-Rahmsauce Vallemaggia-Brot Schnittlauch	G	32 44
GRILLIERTER SPANISCHER PULPO Pulpo Kartoffel Caponata Gemüse Romescosauce Zitrone Kräuter	G	26 37

PASTA | RISOTTO

ORECCHIETTE Tomaten Burrata Taggiasca Oliven Rucola Pinien	V	24 28
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti alla Chitarra Guanciale Ei Pecorino Schwarzer Pfeffer		24 28
RISOTTO Carnaroli Safran Pfifferlinge Feta Mandeln Kresse	V G	26 32

Hauptgerichte

VEGAN VEGETARISCH		CHF
KRONE POKE BOWL Quinoa Tomaten Mais Edamame Avocado Gurke Radieschen Ingwer		
mit Falafel	VE L	29
mit Pfifferling	V G	34
mit Rauchlachs	L G	32
mit Poulet	L G	34
AUBERGINE Aubergine Kohlrabi Sesam Miso Haselnuss	VE L G	34

Hauptgerichte

FISCH

SCHWEIZER EGLI-KNUSPERLI	36
Egli Tartarsauce Pommes Frites oder Blattsalat	
GRILLIERTES DORADEN-FILET	42
Toskanischer Brotsalat Artischocken Knusperreis Taggiasca Oliven Kapern Tomaten- Vinaigrette	

L

FLEISCH

KALBS- WIENERSCHNITZEL	52
Schweizer Kalb Preiselbeersauce Zitrone Pommes Frites oder Salat	
KRONE BEEF BURGER	35
Hausgemachtes Beef Patty Brioche Bun Tomaten Speck Caramelisierte Zwiebeln Raclettekäse Pommes Frites oder Salat	
RINDS – ENTRECÔTE	49
Argentinisches Rind Kräuterbutter Gemüse Pommes Frites oder Salat	
CHICKEN WINGS	28
Schweizer Poulet Flügel Chili Mayonnaise Pommes Frites oder Salat	
ROASTBEEF	38
Argentinisches Rind kalt aufgeschnitten Tartarsauce Salatbouquet Pommes Frites	
ZUSÄTZLICHE BEILAGEN	+ 8
Parmesanrisotto Tagliolini Kartoffelkroketten Pommes Frites Tagesbeilage Salat Saisonales Gemüse	

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 Vanilleglace Espresso	8.50
	G
EMMENTALER MERINQUE Emmentaler Meringue Greyerzer Doppelrahm	14
	G
EIS KAFFEE KRONE Vanilleglace Espresso gerührtes Kaffeeiglace Seeländer Amaretto	14
TIRAMISU Löffelbiskuit Mascarpone Kaffee Erdbeeren	14
HIMBEERE & GRILLIERTE PFIRSICH Himbeer Pfirsich Joghurt Granola	14
SEELÄNDER ERDBEEREN Seeländer Erdbeeren mit Schlagrahm	12.50 14.50
KÄSEVARIATION Schweizer Käse Tessiner Feigensenf Trauben	19
COUPES	
• COUPE ROMANOFF Vanilleglace Erdbeeren Schlagrahm	15
• COUPE DÄNEMARK Vanilleglace Schokoladensauce Schlagrahm	15
MINI DESSERT	
• GRAND CRU SCHOKOLADE Schokoladenmousse Schlagrahm	7.50
• PANNA COTTA Panna Cotta Beeren Schlagrahm	7.50
• GEBRANNTÉ CRÈME Gebrannte Crème Schlagrahm	7.50
• HAUSGEMACHTE TAGES PATISSERIE	8.50
• GLACE Vanille Erdbeer Schokolade Kaffee	4.20
• SORBET Aprikose (VE) Zitrone (VE) Himbeer Zwetschgen	4.20
SCHLAGRAHM	2