

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.

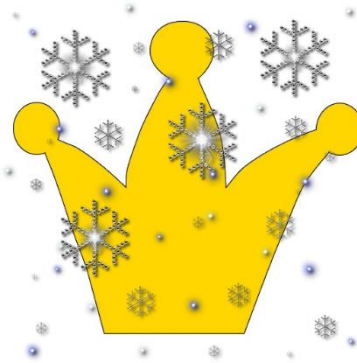
Unser Küchenchef Pascal Netzer und sein Küchenteam verwöhnen Sie gerne
mit frisch zubereiteten Speisen und unser Serviceteam freut sich,
Sie in unserem Haus begrüßen und bedienen zu dürfen.

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

Dressing à votre choix: française ou italienne

Aarberger Weissweinsuppe mit kleinem Gemüse

Soupe au vin blanc d'Aarberg avec petits légumes

Fr.

9.00

Vegetarische Gerichte / plats végétariens

Blätterteig-Gemüse-Küchlein mit Kräuterquark

auf Paprikarahmsauce mit Aceto

Tartelette en feuilleté aux légumes

avec fromage blanc aux herbes

sur sauce au paprika à l'aceto

Fr.

25.50

Hauptgänge / plats principaux

**Spinat-Ricotta Tortellini an Salzeibutter
mit Pinienkernen und Parmesan**

*Tortellini aux épinards et ricotta au beurre à la sauge
avec pignons et parmesan*

Fr. 24.00

Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce und Speckstreifen

Tagliatelle à la sauce aux bolets et lanières de lard

Fr. 25.00

Fisch nach Tagesangebot. Der Service informiert Sie gerne.

Poisson selon l'offre du jour. Demandez le service.

Hausgemachtes Kalbs Cordon bleu

Fr. 39.00

Hausgemachtes Schweins Cordon bleu

Fr. 29.00

**gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse**

*Cordon bleu de veau ou de porc maison
farci de jambon et fromage du Gruyère
servi avec pommes frites et légumes du marché*

**Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus
mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti**

*Emincé de foie de veau au jus balsamique
aux herbes et roesti*

Fr. 34.50

**Wiener Schnitzel mit Pommes frites
und Gemüse garnitur**

*Escalope viennoise avec pommes frites
et garniture de légumes*

Fr. 37.00

Suure Mocke

**Saurer Rindsbraten mit Rahmkartoffelstock
und Marktgemüse**

*Bœuf braisé, mariné à l'aigre, avec purée de pommes
de terre à la crème et légumes du marché*

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 au beurre et légumes du marché</i>	Fr.	22.00	27.00
---	-----	-------	-------

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.** **65.00**

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

Unser Wintermenü

notre menu d'hiver

Randencremesuppe mit Zitronengras und Zimt-Cappuccinohaube

*Soupe de betteraves rouges à la citronnelle
avec capuche à la cannelle et cappuccino*

* * *

Gebratenes Kalbssteak mit Orangen-Kräuterkruste auf Balsamico-Sternanissauce dazu Maronennudeln und winterliches Gemüse

*Steak de veau rôti en croûte aux oranges et herbes
sur sauce au balsamique et anis étoilé
avec nouilles aux marrons et légumes hivernal*

* * *

Beeren-Grappa-Gratin mit Sanddornsorbet

Gratin aux baies et grappa avec sorbet d'argousier

* * *

* *

*

Menu Fr. 68.00

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

Fondue chinoise (dès 2 personnes)

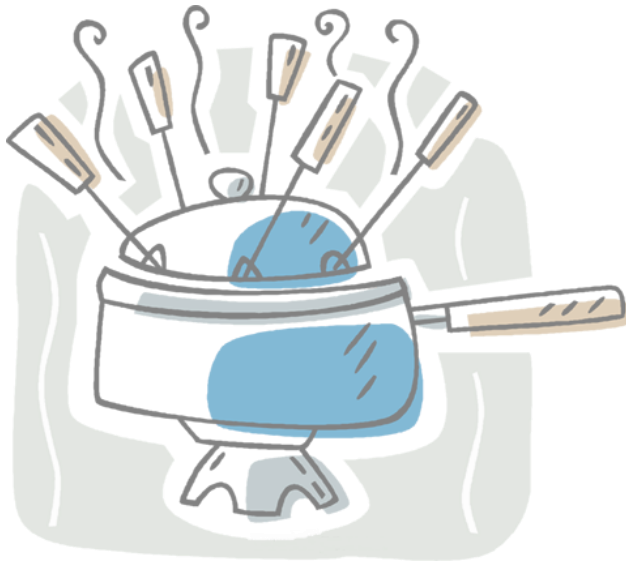
Vorab servieren wir ein Aarberger Weissweinsüppchen

* * *

Pferd-, Rind, Poulet- und Schweinefleisch
mit 4 verschiedenen Saucen (BBQ, Knoblauch, Cocktail und Curry)
dazu Pommes frites und Butterreis

Preis pro Person

Portion	Fr.	35.00
à discrétion	Fr.	45.00



Nous servirons une soupe au vin blanc d'Aarberg à l'avance

* * *

Viande de cheval, bœuf, poulet et porc
avec 4 sauces différentes (BBQ, ail, cocktail et curry)
servi avec pommes frites et riz au beurre

Prix par personne

Portion	Fr.	35.00
à discrétion	Fr.	45.00

Fleischdeklaration: Europa
Déclaration de viande: Europe

Desserts / desserts

**Hausgemachtes Caramelköpfl
garniert mit Rahm**

*Flan de caramel maison
garni à la chantilly*

Fr. 9.50

Grand Marnier Parfait mit Rotweinzwetschgen

*Parfait de Grand Marnier avec prunes au vin rouge
garni à la chantilly*

Fr. 11.00

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 des 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.*