



Kronen-Klassiker I Crown classics I

	small	big
Käseschnitte Hawaii mit Schinken Cheese crust „Hawaii“ with ham	Fr.	14.00
Wurstsalat serviert auf knackigem Blattsalat Sausage salad with crispy leaf salad	Fr.	16.50
Ghackets mit Hörnli Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und feinem Apfelmus Minced beef meat with bows and fine apple puree	Fr.	16.50
Würzige Bauernbratwurst Gemischte Bratwurst mit Zwiebelsauce und goldgelber Speckrösti Grilled sausage with onion sauce and golden bacon-roesti	Fr.	17.50
Kronen-Burger Hamburger im knusprigen Ciabatta-Brot mit krossem Speck, Käse und Haussauce, Pommes frites Hamburger in Ciabatta bread with crispy bacon, cheese and house sauce, French fries	Fr.	18.00
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an sämiger Kokos-Currysauce garniert mit frischen Früchten, serviert im Trockenreisring Sliced chicken meat with coconut-curry sauce, garnished with fresh fruits served in a dry rice ring	Fr.	24.00

Preise inkl. MWST/TVA included

Hotel-Restaurant Krone, Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66, Fax 032 391 99 65
info@krone-aarberg.ch, www.krone-aarberg.ch



Kronen-Klassiker II

Crown classics II

	small	big
Beefsteak Tatar Feines Rindstatar zubereitet nach Ihrem Geschmack – mild bis feurig, aromatisiert mit Calvados oder Cognac, serviert mit knusprigem Toast und Butter Beefsteak Tatar prepared of your choice – soft till spicy with calvados or cognac, served with toast and butter	Fr.	26.00
Suure Mocke Saurer Rindsbraten mit feinem Rahmkartoffelstock und Seeländer Mischgemüse Marinated beef with mashed potatoes and mixed vegetables “Seeland”	Fr.	29.50
Rindsfilet Stroganov mit Champignons, Peperoni und Essiggurkenstreifen serviert mit Kräuternudeln Beef fillet Stroganov with mushrooms, sweet peppers and cucumbers served with herb noodles	Fr. 31.50	36.50
Pferde-Entrecôte (300 g) mit Kräuterbutter garniert mit verschiedenen Salaten Horse sirloin steak (300 g) with herb butter and different salads	Fr.	32.50

Preise inkl. MWST/TVA included



Salate Salads

	small	big
Grüner Salat Green salad	Fr.	7.50
Gemischter Salat Mixed salad	Fr.	9.50
Kleiner Menüsalat Menu salad	Fr. 5.00	
Kronensalat; Saisonsalat mit getrockneten Tomaten, Knusperspeck und gerösteten Brotwürfeln Salad "Crown": season salad with dried tomatoes, crispy bacon and bread croutons	Fr. 9.00	14.50
Salatteller Krone Für Sie zusammengestellte Salate serviert mit Kräuterbaguette Plate with different salads, served with herb French bread	Fr.	14.50

**Dressing nach Ihrer Wahl:
French, Italienne, Balsamico oder Joghurt**

Dressing of your choice:
French, Italian, balsam vinegar or dressing with yoghurt

Preise inkl. MWST/TVA included

Hotel-Restaurant Krone, Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66, Fax 032 391 99 65
info@krone-aarberg.ch, www.krone-aarberg.ch



Vorspeisen Starters

Carpaccio von leicht gebratenem Rindsfilet im Pfeffermantel mariniert mit feinstem Olivenöl, Sträusschen von saisonalem Blattsalat und getoastetes Oliven-Ciabatta Carpaccio of light roasted beef fillet in pepper coat marinated with delicate olive oil, bunch of leaf salad in season and toasted Ciabatta bread with olives	Fr.	18.00
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Plate with smoked salmon and horseradish mousse, toast and butter	Fr.	22.50

Suppen Soups

Aarberger Märitsuppe mit Gnagi, Haferflocken und Wurzelgemüse Soup with pickled pork leg, oat flakes and root vegetables	Fr.	8.00
Tomatensuppe mit Gin Tomato soup with gin	Fr.	8.00
Kraftbrühe mit Flädli, Porto oder Ei Clear soup with pancake strips, port wine or eggs	Fr.	8.00
Tagessuppe – Es het, solange's het Soupe of the day	Fr.	6.00

Preise inkl. MWST/TVA included

Hotel-Restaurant Krone, Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66, Fax 032 391 99 65
info@krone-aarberg.ch, www.krone-aarberg.ch



Hauptgerichte Fleisch Main dishes meat

	small	big
Grilliertes Kalbssteak an feiner Morchelsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet Grilled veal steak with morel sauce, croquettes and a bunch of vegetables	Fr.	42.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti Sliced calf's liver with balsam juice, herbs and crispy roesti	Fr.	32.50
Züri Gschnätzlets Butterzarte Kalbfleischstreifen in frischer Pilz-Weissweinsauce begleitet von goldgelber Rösti Tender veal strips with fresh mushroom-white wine sauce accompanied by golden roesti	Fr. 26.00	31.50
Gebratenes Rindshohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet Roasted prime ribs of beef with home-made herb butter served with French fries and vegetables garnish	Fr.	34.00
Hausgemachtes Cordon bleu vom Säuli Schweinsschnitzel gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse, Bratkartoffeln und Grilltomate Home-made cordon bleu stuffed with ham and cheese from Gruyère, roasted potatoes and grilled tomato	Fr.	29.00
Rahmschnitzel mit Nüdeli Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce, Butternudeln und Schmorapfel Pork escalope with creamy mushroom sauce, butter noodles and braised apple	Fr. 21.50	26.50
Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur Crumbed pork escalope with French fries and garnish of vegetables	Fr.	24.50

Preise inkl. MWST/TVA included



Hauptgerichte Fisch Main dishes fish

	small	big
Eglifilets Müllerinnen Art mit Mandelbutter begleitet von Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen Perch filets meuniere with almond mousseline accompanied by potatoes with chive and leaf spinach with pine-nuts	Fr. 30.00	35.00
Gebratene Lachstranche auf geschmortem Fenchel an Absinthsschaumsauce, serviert mit Tomaten-Kräuterreis Roasted salmon slice on braised fennel on a Absinth foam sauce, served with tomato-herbs rice	Fr.	28.50
Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen an leichter Safran-Dillsauce Tagliatelle with smoked salmon strips and light saffron-dill sauce	Fr. 21.00	26.00

Vegetarische Hauptgerichte Vegetarian dishes

Käseschnitte mit Ei Käseschnitte nature Cheese crust with egg / nature	Fr.	13.00
	Fr.	12.00
Toskana Gnocchi Kartoffelnocken mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten und Fetakäse gratiniert Gnocchi with spinach, olives, cherry tomatoes and gratinated with feta	Fr.	20.50
Gemüseteller „Krone“ Saisonales Gemüseangebot an lauwarmer Vinaigrette serviert mit Salzkartoffeln Selection of vegetables in season with hand warm vinaigrette served with boiled potatoes	Fr.	20.50
Spaghetti Napoli an kräftiger Tomaten-Basilikumsauce Spaghetti with hot tomato-basil sauce	Fr.	15.50

Preise inkl. MWST/TVA included

Hotel-Restaurant Krone, Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66, Fax 032 391 99 65
info@krone-aarberg.ch, www.krone-aarberg.ch



Süssspeisen Sweets

	small	big
Gebrannte Creme Berner Art im Brätzelichörbli Burned custard Bernese style in a cracknel basket	Fr. 8.00	12.50 •
Black and White Duo vom Toblerone-Schokoladenmousse Black and white Toblerone chocolate mousse	Fr. 8.00	12.50 •
Pina-Colada-Carpaccio mit Kokosglace Pina-Colada-Carpaccio with cocos ice cream	Fr. 10.50	12.50 •
Hausgemachte Profiteroles mit Schokoladensauce Homemade profiteroles with chocolate sauce	Fr. 9.50	11.50 •
Baileysparfait mit marinierten Bananen Baileysparfait with marinated bananas	Fr. 9.00	13.50 •
Aarberger Absinthparfait mit süsser Walnusspesto Absinth parfait "Aarberg" with sweet walnut pesto	Fr. 9.00	13.50
Dessertvariation "Krone" Das feinste von unserem Patissier Dessertvariation „Crown“ the finest of our patissier	Fr.	14.00
Käse-Teller serviert mit Birnenbrot und Baumüssen Cheese plate served with pear bread and walnuts	Fr.	12.50

• We serve these dishes through-out from 11.30 am till 22.30 pm

Preise inkl. MWST/TVA included

Hotel-Restaurant Krone, Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66, Fax 032 391 99 65
info@krone-aarberg.ch, www.krone-aarberg.ch