



Kronen-Klassiker I

Classiques de la couronne I

	klein	gross
Käseschnitte Hawaii mit Schinken Croûte au fromage „Hawaii“ au jambon	Fr.	14.00
Wurstsalat serviert auf knackigem Blattsalat Salade de saucisson à la laitue	Fr.	16.50
Ghackets mit Hörnli Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und feinem Apfelmus Hachis de bœuf aux cornettes et purée de pommes fin	Fr.	16.50
Würzige Bauernbratwurst Gemischte Bratwurst mit Zwiebelsauce und goldgelber Speckrösti Saucisse grillée à la sauce aux oignons et roesti au lard jaune d'or	Fr.	17.50
Kronen-Burger Hamburger im knusprigen Ciabatta-Brot mit krossem Speck, Käse und Haussauce, Pommes frites Hamburger dans un pain Ciabatta au lard croustillant, fromage, et sauce maison, pommes frites	Fr.	18.00
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an sämiger Kokos-Currysauce, garniert mit frischen Früchten, serviert im Trockenreisring Emincé de poulet à la sauce aux cocos et curry, garni aux fruits frais, servi au turban de riz créole	Fr.	24.00

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse

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

Classiques de la couronne II

	klein	gross
Beefsteak Tatar Feines Rindstatar zubereitet nach Ihrem Geschmack – mild bis feurig, aromatisiert mit Calvados oder Cognac, serviert mit knusprigem Toast und Butter Tatar de bœuf préparé à votre choix – doux ou piquant aromatisé au calvados ou cognac, servi au toast et beurre	Fr.	26.00
Suure Mocke Saurer Rindsbraten mit feinem Rahmkartoffelstock und Seeländer Mischgemüse Bœuf braisé mariné à l'aigre au pommes mousseline et légumes mêlées	Fr.	29.50
Rindsfilet Stroganov mit Champignons, Peperoni und Essiggurkenstreifen, serviert mit Kräuternudeln Filet de bœuf Stroganov aux champignons, poivrons et concombres servi aux nouilles aux herbes	Fr. 31.50	36.50
Pferde-Entrecôte (300 g) mit Kräuterbutter garniert mit verschiedenen Salaten Entrecôte du cheval (300 g) au beurre aux fines herbes garni aux salades différentes	Fr.	32.50

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse

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



Salate Salades

	klein	gross
Grüner Salat Salade verte	Fr.	7.50
Gemischter Salat Salade mēlée	Fr.	9.50
Kleiner Menüsalat Salade du menu	Fr. 5.00	
Kronensalat; Saisonsalat mit getrockneten Tomaten, Knusperspeck und gerösteten Brotwürfeln Salade Couronne; salade de saison aux tomates séchées, lard croustillant et croûtons	Fr. 9.00	14.50
Salatteller Krone Für Sie zusammengestellte Salate serviert mit Kräuterbaguette Assiette de salades différentes, servi à la baguette aux herbes	Fr.	14.50

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

à la sauce de votre choix:
française, italienne, balsamique et yaourt

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse

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 Entrées

Carpaccio von leicht gebratenem Rindsfilet im Pfeffermantel mariniert mit feinstem Olivenöl, Sträusschen von saisonalem Blattsalat und getoastetes Oliven-Ciabatta	Fr.	18.00
Carpaccio de filet de bœuf rôti au manteau de poivre mariné à l'huile d'olives fins, bouquet de salade de saison et toast Ciabatta aux olives		
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	22.50
Assiette de saumon fumé à l'écume de raifort, toast et beurre		

Suppen Soupes

Aarberger Märitsuppe mit Gnagi, Haferflocken und Wurzelgemüse	Fr.	8.00
Soupe au jambonneau salé, flocons d'avoine et légumes racines		
Tomatensuppe mit Gin	Fr.	8.00
Soupe de tomates au gin		
Kraftbrühe mit Flädli, Porto oder Ei	Fr.	8.00
Consommé aux crêpes, porto ou œuf		
Tagessuppe – Es het, solang's het	Fr.	6.00
Soupe du jour		

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse

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

Plats principaux de la viande

	klein	gross
Grilliertes Kalbssteak an feiner Morchelsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet Steak de veau grillé à la sauce aux morilles, croquettes et bouquet de légumes	Fr.	42.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti Emincé de foie de veau au jus balsamique aux herbes et roesti croustillant	Fr.	32.50
Züri Gschnätzlets Butterzarte Kalbfleischstreifen in frischer Pilz-Weissweinsauce begleitet von goldgelber Rösti Emincé de veau tendre à la sauce aux champignons et vin blanc accompagné du roesti jaune d'or	Fr. 26.00	31.50
Gebratenes Rindshohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet Steak de bœuf sauté au beurre aux fines herbes maison servi aux pommes frites et bouquet de légumes	Fr.	34.00
Hausgemachtes Cordon bleu vom Säuli Schweinsschnitzel gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Greyerzerkäse, Bratkartoffeln und Grilltomate Cordon bleu de porc maison farci de jambon et fromage du Gruyère, pommes rissolées et tomate grillée	Fr.	29.00
Rahmschnitzel mit Nüdeli Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce, Butternudeln und Schmorapfel Escalope de porc à la crème aux champignons, nouilles au beurre et pomme braisée	Fr. 21.50	26.50
Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur Escalope de porc panée aux pommes frites et garniture de légumes	Fr.	24.50

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse



Hauptgerichte Fisch

Plats principaux des poissons

	klein	gross
Eglifilets Müllerinnen Art mit Mandelbutter begleitet von Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen Filets de perche meunière au beurre aux amandes accompagné de pommes de terre à la ciboulette et épinards aux pignons	Fr. 30.00	35.00
Gebratene Lachstranche auf geschmortem Fenchel an Absinthsschaumsauce, serviert mit Tomaten-Kräuterreis Tranche de saumon sauté au fenouil braisé à la sauce écume aux Absinthe servi aux riz aux herbes et tomates	Fr.	28.50
Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen an leichter Safran-Dillsauce Tagliatelle aux lanières de saumon fumé à la sauce de safran et aneth	Fr. 21.00	26.00

Vegetarische Hauptgerichte

Mets végétariens

Käseschnitte mit Ei Käseschnitte nature Croûte au fromage à l'œuf / nature	Fr.	13.00
	Fr.	12.00
Toskana Gnocchi Kartoffelnocken mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten und Fetakäse gratiniert Gnocchi aux épinards, olives, tomates cerises, gratiné au feta	Fr.	20.50
Gemüseteller „Krone“ Saisonales Gemüseangebot an lauwarmer Vinaigrette serviert mit Salzkartoffeln Choix de légumes de saison à la vinaigrette tiède servi aux pommes de terre anglaise	Fr.	20.50
Spaghetti Napoli an kräftiger Tomaten-Basilikumsauce Spaghetti à la sauce épicée des tomates et basilic	Fr.	15.50

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse

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 Desserts

	klein	gross
Gebrannte Creme Berner Art im Brätzelichörbli Crème brûlée dans un bricelet bernois	Fr. 8.00	12.50 •
Black and White Duo vom Toblerone-Schokoladenmousse Mousse de Toblerone fondante blanche et noire	Fr. 8.00	12.50 •
Pina-Colada-Carpaccio mit Kokosglace Pina-Colada-Carpaccio avec glace cocos	Fr. 10.50	12.50 •
Hausgemachtes Profiterolen mit Schokoladensauce Profiteroles maison à la sauce au chocolat	Fr. 9.50	11.50 •
Baileysparfait mit marinierten Bananen Parfait à la Baileys aux bananes marinées	Fr. 9.00	13.50 •
Aarberger Absinthparfait mit süsser Walnusspesto Parfait d'absinthe „Aarberg“ à la Pesto douce des noix	Fr. 9.00	13.50
Dessertvariation „Krone“ Das feinste von unserem Pâtissier Dessertvariation „Couronne“ le plus bon de notre pâtissier	Fr.	14.00
Käse-Teller serviert mit Birnenbrot und Baumüssen Assiette de fromages servi au pain aux poires et des noix	Fr.	12.50

• durchgehend von 11.30 – 22.30 Uhr erhältlich

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse

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