



## Aperitifs Aperitifs

---

### Die stilvollen "Magenwärmer" "Stimulants" with style

**"Kronen-Cüpli", serviert im Flûte-Glas**

**2 cl Martinazzi aufgefüllt mit Schaumwein**

House aperitif

2 cl Martinazzi filled up with sparkling wine

**Fr. 15.00**

**Cüpli, weiss**

White champagne

1 dl

**Fr. 12.00**

**Cüpli Prosecco**

Champagne "Prosecco"

1 dl

**Fr. 8.00**

**Kir Royale**

Cassis liqueur filled up with champagne

1 dl

**Fr. 13.00**

**Sherry (15.5% vol.)**

Sherry

4 cl

**Fr. 7.00**

**Martini, weiss/rot (15% vol./16.5% vol.)**

Martini, white/red

4 cl

**Fr. 7.00**

**Martinazzi (22% vol.)**

Martinazzi

4 cl

**Fr. 7.00**

**Cynar (16.5% vol.)**

Cynar

4 cl

**Fr. 7.00**

---

### Apéritifs ohne Alkohol Apéritifs without alcohol

---

**Orangensaft**

Orange juice

2 dl

**Fr. 4.60**

**Tomatensaft**

Tomato juice

2 dl

**Fr. 4.60**

**San Pellegrino**

San Pellegrino

1 dl

**Fr. 5.00**

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



## Salate Salads

---

	small	big
<b>Grüner Salat</b> Green salad	Fr.	7.50
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad	Fr.	9.50
<b>Kronensalat;</b> <b>Saisonsalat mit getrockneten Tomaten, Knusperspeck</b> <b>und gerösteten Brotwürfeln</b> Salad "Crown": season salad with dried tomatoes, crispy bacon and bread croutons	Fr. 9.00	14.50
<b>Salatteller Krone</b> <b>Für Sie zusammengestellte Salate serviert mit Kräuterbaguette</b> 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/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 Starters

---

<b>Carpaccio von leicht gebratenem Rindsfilet im Pfeffermantel mariniert mit feinstem Olivenöl, Sträusschen von saisonalem Blattsalat und getoastetes Oliven-Ciabatta</b> Lightly roasted beef carpaccio in a pepper coat, marinated with best olive oil, bouquet of seasonal salad and toasted olive ciabatta	Fr.	19.00
<b>Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</b> Smoked salmon dish with horseradish foam, toast and butter	Fr.	22.50

## Suppen Soups

---

<b>Aarberger Märitsuppe mit Gnagi, Haferflocken und Wurzelgemüse</b> Aarberg market soup with knuckle of pork, oatmeal and root vegetables	Fr.	9.00
<b>Tomatensuppe mit Gin</b> Tomato soup with gin	Fr.	9.00
<b>Kraftbrühe mit Flädli, Porto oder Ei</b> Consommé with crêpes, Porto or egg	Fr.	9.00

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



## Hauptgerichte Fisch Main dishes fish

	small	big
<b>Eglifilets Müllerinnen Art mit Mandelbutter</b> <b>begleitet von Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen</b> Perch filets meuniere with almond mousseline accompanied by chive potatoes and leaf spinach with pine-nuts	Fr. 30.00	35.50
<b>Sautierte Black Tiger-Crevetten</b> <b>auf pikanter Tomaten-Oliven-Sauce mit Gemüsereis</b> Sautéed Black Tiger shrimps with spicy tomato-olive sauce and rice with vegetables	Fr.	37.00
<b>Gebratene Lachstranche auf geschmortem Fenchel</b> <b>an Absinthsschaumsauce, serviert mit Tomaten-Kräuterreis</b> Roasted salmon slice on braised fennel on a Absinth foam sauce, served with tomato-herbs rice	Fr.	28.50
<b>Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen</b> <b>an leichter Safran-Dillsauce</b> Tagliatelle with smoked salmon strips and light saffron-dill sauce	Fr. 21.00	26.00

## Vegetarische Hauptgerichte Vegetarian dishes

<b><i>Toskana Gnocchi</i></b> <b>Kartoffelnocken mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten</b> <b>und Fetakäse gratiniert</b> Potato gnocchi with spinach, olives, cherry tomatoes and crusted with feta	Fr. 19.50	24.50
<b>Risotto al funghi</b> <b>Sämiger Risotto mit frischen Waldpilzen</b> Viscid Risotto with fresh wood mushrooms	Fr. 21.00	26.00
<b><i>Gemüseteller „Krone/Couronne“</i></b> <b>Saisonales Gemüseangebot an lauwarmer Vinaigrette,</b> <b>serviert mit Salzkartoffeln</b> Selection of vegetables in season with lukewarm vinaigrette served with boiled potatoes	Fr. 17.50	22.50

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



## Hauptgerichte Fleisch Main dishes meat

	small	big
<p><b>Grilliertes Kalbssteak an feiner Morchelsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet</b> Grilled veal steak with morel sauce, croquettes and a bunch of vegetables</p>	Fr.	42.00
<p><b>Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus mit vielen Kräutern und knuspriger Rösti</b> Sliced calf's liver with balsam juice, herbs and crispy roesti</p>	Fr.	32.50
<p><b>Flambiertes Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken begleitet von Butternudeln und saisonaler Gemüseauswahl</b> Filet beef steak flambé, Gratinated with herbs butter accompanied of butter noodles and vegetables in season</p>	Fr.	49.00
<p><b>Rindsfilet Stroganov mit Champignons, Peperoni und Essiggurkenstreifen serviert mit Kräuternudeln</b> Beef fillet Stroganov with mushrooms, sweet peppers and cucumbers served with herb noodles</p>	Fr.	31.50   36.50
<p><b>Beefsteak Tatar Feines Rindstatar zubereitet nach Ihrem Geschmack – mild bis feurig, aromatisiert mit Calvados oder Cognac, serviert mit knusprigem Toast und Butter</b> Beefsteak Tatar prepared of your choice – soft till spicy with calvados or cognac, served with toast and butter</p>	Fr.	26.00
<p><b>Gefüllte Maispouardenbrust auf rassiger Tomaten-Olivensauce und Tagliatelle-Nestchen</b> Stuffed chicken breast on a tangy tomato-olives-sauce and Tagliatelle cluster</p>	Fr.	28.00

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



## Schweizer Spezialitäten Swiss specialities

---

	small	big
<b>Züri Gschnätzlets</b> <b>Butterzarte Kalbfleischstreifen in frischer Pilz-Weissweinsauce begleitet von goldgelber Rösti</b> Tender veal strips with fresh mushroom-white wine sauce accompanied by golden roesti	Fr. 26.00	31.50
<b>Suure Mocke</b> <b>Saurer Rindsbraten mit feinem Rahmkartoffelstock und Seeländer Mischgemüse</b> Marinated beef with mashed potatoes and mixed vegetables "Seeland"	Fr.	29.50
<b>Ziberlihoger-Lisi-Filet</b> <b>Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce auf würzigen Kräuternudeln</b> Pork fillet medallions with cream sauce on nippy herbs noodles	Fr.	33.50

**Oder haben Sie schon unsere Hausspezialität probiert?**  
Have you already tried our house speciality?

**Châteaubriand begleitet von drei Saucen**  
**(Berner, Morchel, Kräuterbutter)**  
**Plattenservice ab 2 Personen mit hausgemachtem Kartoffelgratin  
und saisonaler Gemüseauswahl** Fr. 61.00/personne

Chateaubriand with three sauces  
(Bernaïse, morel, herb butter)  
Plate service for two and more person with home-made potato gratin  
and vegetables in season

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 Sweets

---

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

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