



Aperitifs Apéritifs

Die stilvollen "Magenwärmer" Des „stimulants“ de bon goût

"Kronen-Cüpli", serviert im Flûte-Glas

2 cl Martinazzi aufgefüllt mit Schaumwein

"Flûte Couronne"

2 cl de Martinazzi complété de vin mousseux

Fr. 15.00

Cüpli, weiss

Flûte, blanc

1 dl

Fr. 12.00

Cüpli Prosecco

Flûte Prosecco

1 dl

Fr. 8.00

Kir Royale

Kir Royal

1 dl

Fr. 13.00

Sherry (15.5% vol.)

Sherry

4 cl

Fr. 7.00

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

Martini, bianco/rosso

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 non alcoolisés

Orangensaft

Jus d'orange

2 dl

Fr. 4.60

Tomatensaft

Jus de tomates

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 Salades

	klein	gross
Grüner Salat Salade verte	Fr.	7.50
Gemischter Salat Salade mêlée	Fr.	9.50
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 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	Fr.	19.00
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Assiette de saumon fumé à l'écume de raifort, toast et beurre	Fr.	22.50

Suppen Soupes

Aarberger Märitsuppe mit Gnagi, Haferflocken und Wurzelgemüse Soupe au jambonneau salé, flocons d'avoine et légumes racines	Fr.	9.00
Tomatensuppe mit Gin Soupe de tomates au gin	Fr.	9.00
Kraftbrühe mit Flädli, Porto oder Ei Consommé aux crêpes, porto ou œuf	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



Vegetarische Hauptgerichte Mets végétariens

	klein	gross
Toskana Gnocchi Kartoffelnocken mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten und Fetakäse gratiniert Gnocchis à l'épinard, olives, tomates de cerise, gratiné au feta	Fr. 19.50	24.50
Risotto al funghi Sämiger Risotto mit frischen Waldpilzen Risotto épais aux champignons des bois	Fr. 21.00	26.00
Gemüseteller „Krone/Couronne“ Saisonales Gemüseangebot an lauwarmer Vinaigrette, serviert mit Salzkartoffeln Choix de légume saisonnier à la Vinaigrette tiède, servi au pommes de terre à l'anglaise	Fr. 17.50	22.50

Hauptgerichte Fisch Plats principaux des poissons

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	35.50
Sautierte Black Tiger-Crevetten auf pikanter Tomaten-Oliven-Sauce mit Gemüsereis Crevettes Black Tiger sautées sur sauce piquante des tomates et olives au riz aux légumes	Fr.	37.00
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

Preise inkl. MWST/Prix TVA incluse



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
Flambiertes Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken begleitet von Butternudeln und saisonaler Gemüseauswahl Steak de filet de Bœuf flambé, gratinée au beurre aux herbes accompagne du nouilles et choix de légume saisonnière	Fr.	49.00
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
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
Gefüllte Maispouardenbrust auf rassiger Tomaten-Olivensauce und Tagliatelle-Nestchen Poitrine de poulet de mais farci sur la sauce épicé de tomates et olives et nid à la Tagliatelle	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 Spécialités suisse

	klein	gross
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
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
Ziberlihoger-Lisi-Filet Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce auf würzigen Kräuternudeln Médaillons de filet de porc à la sauce crème sur nouilles aux fines herbes épicé	Fr.	33.50

Oder haben Sie schon unsere Hausspezialität probiert?
Ou est-ce que vous avez déjà essayé notre spécialité de maison?

Châteaubriand begleitet von drei Saucen (Berner, Morchel, Kräuterbutter) Plattenservice ab 2 Personen mit hausgemachtem Kartoffelgratin und saisonaler Gemüseauswahl	Fr. 61.00/personne
Châteaubriand aux trois sauces (Béarnaise, morilles, beurre aux herbes) Service sur plat dès 2 personnes au gratin dauphinois maison et choix de légumes du saison	

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
Hausgemachte 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 Patissier 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

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