

KRONE BERN

auswärts zuhause

Die Beiz für alle

Willkommen im Restaurant Krone, in der Nähe des Münsters! Genießen Sie bei uns eine einzigartige kulinarische Erfahrung mit heimischen, raffinierten Gerichten. Unser Küchenteam unter der Leitung von Janic Leuthold legt großen Wert auf regionale und saisonale Handwerkskunst. In unserer stilvollen Gaststube empfängt Sie Raphael Künzli und sein Serviceteam in einer kunstvollen Umgebung. Genießen Sie die besondere Atmosphäre mit zeitgenössischer Kunst von talentierten Schweizer Künstlerinnen. Entdecken Sie auch unsere Vinothek "Wykeller" mit ausgewählten Weinen aus unserem Gewölbekeller auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und möchten Ihnen eine unvergessliche gastronomische Erfahrung bieten.



Vorspeisen

Kalte Kokosnuss Kafir – Chili Suppe

mit gerösteten Erdnüssen

15

«Krone Salat»

Bunte Blattsalate an einem Erdbeerdressing

dazu Nektarine, Feta und Kerne

16

Blattsalat

Bunte Blattsalate an unserem Hausdressing

9.5

Tomatensalat

an einem Basilikumdressing, dazu Burrata und Pinienkerne

16

Sesam Gelbflossenthunfisch – Saku

dazu asiatischer Gurkensalat

23



Sommerliches

Vitello Tonnato

Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten an einer leichten Sauerrahm – Thonsauce
dazu eingemachte Radieschen und Kapernäpfel

24/31

Wahlweise mit einer Portion Hausgemachten Pommes frites

+5

Roastbeef

serviert mit einem Salatbouquet und Sauce Tartare

25/32

Wahlweise mit einer Portion Hausgemachten Pommes frites

+5

Handgeschnittenes Rindstatar

mariniert nach Art des Hauses

Hausgemachte eingemachte Zwiebeln

frittierte Kapern

serviert mit Toast und hausgemachter Kräuterbutter

29/35

wahlweise mit Calvados/Whiskey/Cognac

+5

Handgeschnittenes Rindstatar «Asia Style»

mariniert mit Kikomann, Limette, Chili und geröstetem Sesam

dazu eingemachtem Rotkohl

serviert mit Toast und hausgemachter Kräuterbutter

28/34



Von Feld und Wiese

Cordon Bleu «Klassisch» vom Säuli

gefüllt mit Schinken vom Thurgauer Apfelschwein und Gähwiler Bergkäse
dazu hausgemachte Pommes frites und Gemüse

39

Cordon Bleu «Spezial» vom Säuli

gefüllt mit Mozzarella, Chorizo und Basilikum
dazu hausgemachte Pommes frites und Gemüse

42

Schweineschnitzel nach «Wiener Art»

serviert mit hausgemachten Pommes frites und hausgemachter Preiselbeer Konfitüre

38

Pulled Pork Burger

Eingemachter Rotkohl und Trüffelmayo

36

Spareribs

Serviert mit Baked Potato, Sourcream, Coleslow

37

Rib Eye US Premium Tagliata (ca 230 gr.)

mit Kartoffeln, Rucola, Parmesan und Tomaten
an einem Basilikum Dressing

49

«Krone Bratwürste»

Rindsbratwurst mit Aprikose und Chili, Schweinsbratwurst mit Pflaume,
Vieille Prune und Thymian (je 80gr.), dazu Rösti und Feigensenf

37



Vegetarische Klassiker

Erbse risotto

mit Burrata und Karamellisierten Haselnüsse

25/29

Tricolore – Ravioli

mit einer Ricotta – Spinat Füllung dazu Cherrytomaten und Butter

26/30



Süsse Versuchungen

Erdbeertörtli

mit Pistaziencreme

12

Zitronengras Panna Cotta

mit Mango Gelee

10

Limoncello Mousse

mit Butter Crumble

9

Rahm-Glacé

Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeere, Zimt

5 p. Kugel

Schlagrahm

+1.5

Sorbets

Himbeere, Passionsfrucht – Ananas

5 p. Kugel

3 Sorten Berner Käse

Gerzensee Camembert, Emmentaler und Rezenter Greyerzer
dazu Trockenfrüchte und Honig

18



Fleischdeklaration

Schwein

Schweiz

Angus Rind (Roastbeef)

Kanada

(Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)

Rib Eye

USA

(Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)

Rindstatar

Schweiz

Kalb

Schweiz

Bratwürste

Schweiz

Thunfisch (Wildfang)

Japan

Brot und Backwaren

Wir beziehen unser Brot und Backwaren ausschliesslich von der Bäckerei Bohnenblust

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und- oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



Gäste Informationen

Thurgauer Apfelschwein

Bei den Apfelschweinen handelt es sich um eine Kreuzung aus dem Edelschwein (Mutter) und dem Duroc Schwein (Vater). Mehrere Monate werden die Schweine im Kanton Thurgau mit Apfeltrester und den Presserückständen aus der Apfelsaft-Produktion der Mosterei Möhl gefüttert. Dies erzeugt einen einzigartigen Geschmack.

Krone Bratwürste

Wir sind stolz darauf, Ihnen exklusiv unsere zwei Bratwürste aus Schweizer Fleisch anbieten zu dürfen. Diese köstlichen Würste werden von der renommierten Metzgerei Wüthrich aus Ostermundigen in Bern produziert. Die Metzgerei Wüthrich besteht bereits seit 1886 und wird nach wie vor von der Familie Wüthrich geführt. Die lange Tradition und Erfahrung spiegeln sich in der Qualität und dem Geschmack unserer Bratwürste wider. Wir legen grossen Wert auf regionale Produkte und freuen uns, Ihnen diese besondere Spezialität anbieten zu dürfen. Geniessen Sie den einzigartigen Geschmack unserer hausgemachten Bratwürste!