



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



Kulinarischer Herbst in der Krone

Herzlich Willkommen im Restaurant Krone. Das ganze Kronenteam unter der Leitung von Alexandra Wohlfahrt sorgt sich um Ihr Wohl und wird alles daransetzen, Ihnen einen schönen Aufenthalt und ein positives kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Der Herbst zeigt sich von seiner schönsten Seite. Eine Jahreszeit, die zum Geniessen einlädt. Vielfältige Wildgerichte aber auch unsere Klassiker und Menüs ohne Fleisch wurden mit viel Liebe für sie zusammengestellt. Den passenden Wein dazu empfiehlt Ihnen unser geschultes Service-Team.

Schön, sind Sie bei uns.

Alexandra Wohlfahrt und das ganze Kronenteam

Culinary autumn in the Krone

Welcome to Restaurant Krone. The entire Krone team, led by Alexandra Wohlfahrt, cares about your well-being and will do everything in its power to ensure you have a pleasant stay and a positive culinary experience.

Autumn shows itself at its best. A season that invites you to enjoy. A variety of game dishes as well as our classics and menus without meat were put together with a lot of love for you.

Our trained service team will recommend the right wine for you.

Nice, you are with us.


Alexandra Wohlfahrt and the Krone team



RESTAURANT KRONE


L E N Z B U R G

VORSPEISEN starters

Nüsslissalat mit Wachtelei, Speck und knusprigen
Brotstreifen an Kürbiskern-Dressing  16.50
Lambs lettuce with quail egg, bacon and crispy ohne Speck/ *without bacon* 14.50
Bread strips with pumpkin seed dressing
C,G,M,N,O


Variation vom Hirsch-Trockenfleisch (DE/AUT), geräucherter Vorspeise 19.50
Entenbrust (FR) und Mousse sowie Hirsch-Tatar (DE/AUT) Hauptgang 36.00
auf Brioche-Crostini
Variation of dried deer meat, smoked Duck breast
and mousse as well as venison tartare on brioche crostini
A,L,G,M,O, Zwiebeln

Carpaccio vom Rehfilet (DE/AUT) und Hirschtatar (DE/AUT) mit Belper Knolle 20.50
Carpaccio of venison fillet and venison tartare with Belper Knolle
G,M,O, Zwiebeln

Waldpilz-Trilogie: Steinpilz Panna-Cotta, eingelegte Eierschwämmli  18.00
und konfiertes Kräuterseitling-Tatar
Forest mushroom trilogy: porcini mushroom panna cotta, pickled chanterelles
and confited king oyster mushroom tartare
M,O

Kürbissuppe mit ihrem Öl und Kernen  14.00
Pumpkin soup with its oil and seeds
L,M,O, Zwiebeln, Knoblauch

Steinpilz-Essenz mit seinem Ravioli  15.50
Porcini mushroom essence with its ravioli
G,A,M, Zwiebeln, Knoblauch

Herbst-Duett von Kürbissuppe und Nüsslissalat mit Wachtelei  18.50
Duet of pumpkin soup and lambs lettuce with quail egg

Dressingauswahl / Dressing selection

Kronendressing, French- & Italian Dressing, Kürbiskern-Dressing
M,L,C,G,O,Zwiebeln, Knoblauch

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch in der Herbstzeit auf Wunsch unsere beliebten
Klassiker wie Rindstatar als Vorspeise oder Hauptgang oder grünen / gemischten Salat.
Of course, we also serve our popular classics such as beef tartare as a starter or main
course or green / mixed salad on request.



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

FLEISCHSTÜCKE VOM GRILL

Fine pieces of meat from the grill

Rinds Rib Eye 250g 43.00
Beef Rib Eye Steak

Rindsfilet (AUS) 180g 53.50
Beef filet

Schweinsfilet 200g 41.00
Pork fillet

Wählen Sie ausfolgenden Saucen:
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Maître Jean Butter
Choose from the following sauces:
pepper cream sauce, herb butter, maître jean butter
G,L,M,O, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie ausfolgenden Beilagen:
Pommes Frites, Weissweinrisotto, Tagliolini, Quarkspätzli
Choose from the following side dishes:
French fries, white wine risotto, tagliolini, spaetzle
A,G,M,L

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse
Various vegetables according to the season will accompany your choice of meat



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

GANZE FISCH, FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET FÜR 1 ODER 2 PERSONEN

Whole Fish, freshly prepared for you for one or two persons

Steinbutt aus Zucht (UK/ES) 49.00 p.P.
Turbot from breeding

Wolfsbarsch aus Zucht (GRC) 42.00 p.P.
Sea bass from breeding

Dazu wählen Sie ausfolgenden Saucen:

Weissweinschaumsauce, Vinaigrette, Olivenöl aus Griechenland

Choose from the following sauces:

White wine foam sauce, vinaigrette, olive oil from greece

D,G,M,O,L, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie ausfolgenden Beilagen:

Pommes Frites, Weissweinrisotto, Tagliolini, Quarkspätzli

Choose from the following side dishes:

Fried potatoes, white wine risotto, tagliolini, spaetzle

A,C,G,M,L,O

Mit Ihrem Fisch servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

Various vegetables according to the season will accompany your fish

WEITERE FISCH GERICHTE

Further fish dish

Gebackene Zanderknusperli (DE) mit Sauce Tartar 31.00
serviert mit Kronen-Salatteller oder Pommes Frites
Baked pike-perch crispies with tartar sauce
served with crown salad or French fries
A,C,O,D,E, Zwiebeln

WILD GERICHTE

Game dishes

Hirschpfeffer nach «Kronen-Art» (DE/AUT) mit Quarkspätzli, Herbstgemüse
und Wildgarnitur 42.00
Deer pepper "Krone Art" with spaetzle and autumn vegetables and wild garnish
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln

Rehschnitzel (DE/AUT) an Wildrahmsauce mit Quarkspätzli, Herbstgemüse
und Wildgarnitur 45.00
Deer escalope with dame cream sauce with spaetzle, autumn vegetables
and wild garnish
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



WILD GERICHTE

Game dishes

- Rehrücken (DE/AUT) „Krone“ in zwei Gängen (ab 2 Personen) pro Person 65.50
serviert mit Wildrahmsauce dazu Quarkspätzli
und Herbstgemüse sowie Wildgarnitur (30 Minuten Zubereitungszeit)
*Saddle of venison "Krone style" served in two courses with wild cream sauce,
Spaetzle, autumn vegetables and wild garnish (30 minutes preparing time)*
A,C,O,G,E,H,L, Zwiebeln
- Hirschbratwurst (DE/AUT) mit Zwiebelsauce, Rösti und glasiertem Rosenkohl 35.50
*Roasted venison sausage with onion sauce,
rösti and glazed Brussels sprouts*
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln

WEITERE HAUPTGERICHTE

Other main dishes

- In Butter gebratene Kalbsleberli 43.00
mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln
In butter grilled calf's liver with rösti, leaf spinach and roasted onions
G,M,O
- Kronenpfännli mit Schweinsfilet unter der Nusskruste 38.00
mit Quarkspätzli und Herbstgemüse
*Kronenpfännli with pork fillet under the nut crust
with spaetzle and autumn vegetables*
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln
- Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni, 35.00
Rahmwirsing, Preiselbeer-Apfel, Schwarzwurzeln, 
Pastinaken und Quarkspätzli, dazu Pilzrahmsauce
*Colourful vegetable plate with red cabbage, Brussels sprouts,
pumpkin, chestnuts, creamed cabbage and spaetzle, served with mushroom cream sauce*
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln
- Mit Preiselbeer-Risotto gefüllter Mini-Kürbis (auch vegan erhältlich) 36.00
Mini pumpkin stuffed with cranberry risotto (vegan on request) 
G,M,O
- Kronen Kalbs Cordon Bleu mit Raclette-Käse und Buurehamme 48.00
mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
*Crown veal Cordon Bleu with raclette cheese and farmers ham
french fries and vegetables of the season*
A,C,G,L,M, Zwiebeln
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (auf Wunsch mit Nierli) 44.00
mit Rösti und frischem Saisongemüse
*Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys)
with rösti and vegetables of the season*
A, C, G, L, M, O, Zwiebeln



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

UNSERE SONNTAGSANGEBOT KRONEN KLASSIKER FILET „MAITRE JEAN“



**Jeweils am Sonntagabend lassen wir
eine Kronen-Tradition aufleben.**

Das traditionelle Filet „Maître Jean“
mit 180g feinstem Rindsfilet (ARG/AUS), überbacken mit
der legendären „Maître Jean“ Butter und begleitet von Ofentomate und Pommes Frites
servieren wir jeweils am
A, C, G, M, Zwiebeln

**Sonntagabend von 17.00 – 21.00 Uhr
zum Preis von CHF 43.50**

The traditionnel filet “Maître Jean”
with 180g of the finest beef fillet (ARG/AUS), baked with
the legendary “Maître Jean” butter and accompanied
by oven-baked tomatoes and French fries

**Sunday evening from 5:00 p.m. to 9:00 p.m
at a price of CHF 43.50**



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

Forster Früchte und Gemüse / Pfaffnau	Gemüse / <i>vegetables</i>
Bianchi / Zürich	Fisch und Meeresfrüchte / <i>fish and seafood</i>
TRAITAFINA / Lenzburg	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / <i>meat</i>
Metzgerei Sandmeier / Kölliken	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ <i>meat</i>
Metzgerei Rebstock / Seengen	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ <i>meat</i>
Bäckerei Gradwohl / Lenzburg	Brotspezialitäten / <i>bread</i>
Jowa	Diverse Backwaren (CH / DE / FR / IT) <i>Various baked goods (CH / DE / FR / IT)</i>
Familie Fellmann	Frische Schweizer Eier / <i>fresh swiss eggs</i>

Diese Gerichte sind alle von Montag – Sonntag (exkl. Samstag) von 11.30 Uhr – 13.45 Uhr
Montag – Samstag von 18.00 Uhr – 21.30 Uhr / Sonntag von 17.00 Uhr – 21.00 Uhr
erhältlich.

*These dishes are all from Monday to Sunday (exclusively Saturday) from 11.30 a.m. to 1.45
p.m. / Monday to Saturday from 6:00 p.m. - 9:30 p.m. / Sunday 5:00 p.m. - 9:00 p.m.
available.*

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
All our prices are in CHF and includes 8.1% VAT

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, wenn nicht anders
deklariert wurde.

We use meat and fish from Switzerland if not otherwise declared.

Sollten Sie irgendwelche Unverträglichkeiten haben, beraten Sie unser Servicepersonal und
unser Küchenchef sehr gerne bei der Menüauswahl.

*In case you have an incompatibility, please let us know, our team can advise you with your
choice.*



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

SAISONALE DESSERTS

Seasonal desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	13.00
<i>Chestnut puree with meringue and whipped cream</i> Kleine Portion/small portion	9.00
C,G,E,H	
Kronen Überraschungs-Dreierlei	14.50
<i>Kronen Surprise - Trio</i>	
A,C,G,E,H,O	
Kürbis-Cheesecake mit Pekannuss-Praline	12.00
<i>Pumpkin cheesecake with pecan praline</i>	
A,C,G,H	
Kronen-Eiskaffee	12.00
(gerührt, mit Rahm und Kirsch)	
<i>Kronen-Ice coffee</i>	
(stirred; with whipped cream and cherry brandy)	
C,G	
Affogato – Espresso mit Kugel Glace nach Wahl	8.00
<i>Espresso with a scoop of ice cream of your choice</i>	
C,G	

Gern servieren wir Ihnen auf Wunsch auch Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und Bananensplit.

FRAPPÉS, SORBET & EIS

Frappés, sorbet & ice creams

Frappés in allen Geschmacksrichtungen unserer Eissorten	8.50	
<i>Frappés in all flavours of our ice cream varieties</i>		
Eis Aromen/ <i>Ice cream flavours</i>	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Banane, Mocca, Schokolade, Vanille, Pistazie, Erdbeer, Sauerrahm		
<i>Banana, mocca, chocolate, vanilla, pistachio, strawberry, soured cream</i>		
G,C,		
Sorbet Aromen / <i>Sorbet flavours</i>	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Passionsfrucht, Mango, Birne Zitrone, Zwetschge, Himbeere		
<i>Passion fruit, mango, pears, lemon, plum, raspberry</i>		
G,C		
Rahm	2.00	
<i>Whipped cream</i>		
G		