

RESTAURANT KRONE
L E N Z B U R G



Herbstgenuss in der Krone – Variationen von Wild- und vegetarischen Gerichten, mit sorgfältig ausgewählten Weinen

Wenn die Blätter sich färben und die Luft kühler wird, zieht der Herbst in die Küche der Krone ein – mit all seiner Fülle, seinem Reichtum und seinen Aromen. Entdecken Sie unser herbstliches Angebot an fein komponierten Wildkreationen sowie kreativen vegetarischen Herbstgerichten, die Tradition und Experimentierfreude auf genussvolle Weise vereinen. Begleitet werden unsere Gerichte von einer erlesenen Auswahl an Weinen aus der Region und aus ganz Europa – sorgfältig abgestimmt auf unsere Speisen. Unsere Service-Mitarbeitenden beraten Sie gerne persönlich und finden den perfekten Wein zu Ihrem Menü. Geniessen Sie den Herbst mit allen Sinnen – im Restaurant Krone.

Wir freuen uns, Sie willkommen zu heissen!

Autumn Delights at the Krone – variations of game and vegetarian dishes with carefully selected wines

As the leaves turn golden and the air grows crisp, autumn arrives in the kitchen of the Krone – bringing an abundance of rich autumnal flavours and aromas. Discover our carefully curated autumn menu featuring refined game dishes and creative vegetarian compositions that harmoniously blend tradition with the spirit of experimentation. Each dish is complemented by a fine selection of wines from our region and across Europe – thoughtfully chosen to enhance your dining experience. Our attentive service team is happy to assist you in finding the perfect wine pairing for your meal. Savour the beauty and taste of autumn with all your senses – at the Restaurant Krone.

We look forward to welcoming you!

VORSPEISEN
Starters

Hauchdünnes Hirsch-Carpaccio (DE/AT) mit Preiselbeersauce, Rotkohl-Chips und geräuchertem Apfel <i>Thinly sliced venison carpaccio with lingonberry sauce, red cabbage crisps and smoked apple</i>		22.50
Gebackene Kalbsmilken in der Pankopanade auf Erbsenpüree, mit Pastinake und Belperknolle <i>Baked veal sweetbreads in panko breadcrumbs on pea puree, served with parsnip and Belperknolle</i> A,C,G		19.50
Zweimal Randen mit getrockneten Feigen, Scamorza und schwarzen Baumnüssen (auch vegan erhältlich) <i>Duo of beetroot with dried figs, Scamorza and black walnuts (also available as vegan)</i> G,H		16.00
Kürbissuppe mit ihrem Öl und Kernen <i>Pumpkin soup served with its own oil and seeds</i>		14.00
Bündner Gerstensuppe mit oder ohne Speck & Bündnerfleisch <i>Grisons barley soup with or without bacon and dried meat</i>		16.00/14.00
Nüsslisalat mit Balsamico-Champignons, Gemüsechips, karamellisierten Baumnüssen und Hausdressing <i>Lamb's lettuce salad with balsamic mushrooms, vegetable crisps, caramelized walnuts and our house dressing</i> A,H,M		15.00
Eichblattsalat mit Trauben, Blauschimmelkäse und Birne an Hausdressing <i>Oak leaf lettuce salad with grapes, blue cheese, and pear with our house dressing</i> C,M		14.00
Vorspeisenvariation mit Schinken vom Reh, Hirsch und Wildschwein (DE/AT) sowie Mostbröckli, dazu Entenschmalz, Röstzwiebeln, Apfelstückli, Essiggemüse sowie knuspriges Brot <i>Appetiser assortment with ham from venison and wild boar, air-dried beef, served with duck fat, fried onions, chopped apple pieces, pickled vegetables and crusty bread</i> A		18.50



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

FLEISCHSTÜCKE VOM GRILL

Fine pieces of meat from the grill

Hirsch-Entrecote (DE/AT) 180g 48.00
Venison Entrecote

Rindsfilet (AUS) 180g 56.00
Fillet of beef

Karamellierte Entenbrust (DE/AT) 180g 41.00
Caramelized duck breast

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Pfefferrahmsauce, Wildrahmsauce, Orangensauce, mit Maître Jean Butter überbacken

Choose from the following sauces:

pepper cream sauce, creamy game sauce, orange sauce, gratinated with Maître jean butter

G,L,M,O, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites, Weissweinrisotto, Brot-Knödel, Quarkspätzli

Choose from the following side dishes:

French fries, white wine risotto, bread dumplings, quark spätzle (small dumplings)

A,G,M,L

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

With each meat dish we serve a selection of seasonal vegetables



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

FISCHE, FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET FÜR 1 ODER 2 PERSONEN

Fish, freshly prepared for you for one or two persons



Auf Zedernholz sanft gegartes Lachsfilet aus Schweizer Zucht 38.00 p.P.
Farmed Swiss salmon, gently cooked on cedar wood

Ganze Seezunge aus Zucht (GRC) 42.00 p.P.
A whole sole (farmed)

Dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:

Weissweinschaumsauce, Vinaigrette, Olivenöl aus Griechenland

Choose from the following sauces:

White wine foam sauce, vinaigrette, Greek olive oil

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites, Weissweinsrisotto, Brot-Knödel, Quarkspätzli

Choose from the following side dishes:

French fries, white wine risotto, bread dumplings, quark spätzle (small dumplings)

A,G,M,L

Mit Ihrem Fisch servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

With each fish dish we serve a selection of seasonal vegetables

WEITERE FISCH GERICHTE *Further fish dishes*

Gebackene Zanderknusperli (DE) mit Sauce Tartar 31.00
serviert mit Kronen-Salatteller oder Pommes Frites
Crispy fried pike-perch pieces with tartare sauce
served with a Krone salad or French fries
A,C,O,D,E, Zwiebeln

Grilliertes Zanderfilet (SE) auf Anis-Rüebli-püree, 36.00
Grünem Speck und Federkohl-Chips
Grilled pike-perch fillet on aniseed-carrot puree,
served with non-smoked back bacon and kale chips
D,G

WILD GERICHTE *Game dishes*

- Hirschpfeffer nach «Kronen-Art» (DE/AT) mit Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Marroni 42.00
Jugged venison "Krone style" with quark spätzle, red cabbage and Brussels sprouts, apple with lingonberries (cranberries) and chestnuts
 A,C,G
- Rehschnitzel (DE/AT) an Wildrahmsauce mit Quarkspätzli, Rotkraut 45.00
 Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Marroni
Deer escalope with a creamy game sauce, served with quark spätzle, red cabbage and Brussels sprouts as well apple with lingonberries and chestnuts
 A,C,G
- Rehrücken (DE/AT) „Krone“ in zwei Gängen (ab 2 Personen) pro Person 65.50
 serviert mit Wildrahmsauce dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl
 Preiselbeer-Apfel und Marroni (30 Minuten Zubereitungszeit)
Saddle of venison "Krone style" served in two courses with a creamy game sauce, quark spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries and chestnuts (30 minutes preparation time)
 A,C,G

VEGETARISCHER HERBST *Vegetarian autumn*



Grillierter Butternusskürbis auf Marroni-Püree und Schwarzwurzeln
Grilled butternut squash on chestnut puree and black salsify



32.00



Randen-Spaghetti mit pochiertem Ei und Spinatsauce,
 dazu gehobelter Geisskäse (auch vegan erhältlich)
*Beetroot spaghetti with a poached egg and spinach sauce,
 garnished with shavings of goat's cheese (also available vegan)*
 C,G



33.00



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

KRONEN KLASSIKER *Crown Classics*



In Butter gebratene Kalbsleberli 43.00
mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln
Calves' liver fried in butter, served with rösti, leaf spinach and roasted onions
G,M,O



Kronen Kalbs Cordon Bleu mit Raclette-Käse und Buurehamme 48.00
mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
Krone veal Cordon Bleu with raclette cheese and farmer's ham
served with French fries and seasonal vegetables
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 seasonal vegetables
A,C,G,L,M,O,Zwiebeln

Rindsfilet «Rossini» mit Entenleber (AUS) an Trüffeljus, 56.00
Kartoffelpüree aromatisiert mit fermentiertem Knoblauch und Wirsinggemüse
Beef fillet 'Rossini' with duck liver and truffle jus,
creamed potatoes flavoured with fermented garlic and savoy cabbage
G

Kronenpfännli mit karamellisierter Entenbrust (DE/AT) an 41.00
Orangensauce, Brot-Knödel und Rotkraut
Krone caramelized duck breast and orange sauce served in a pan with
bread dumplings and red cabbage
A,C,G

Das bei unseren Gästen beliebte Chateaubriand, von Hand tranchiert und serviert in zwei Gängen, kann mit einem Vorlauf von zwei Tagen vorbestellt werden.
Our guests' favorite Chateaubriand, hand-carved and served in two courses, can be pre-ordered two days in advance.



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 (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**

Our traditional fillet “Maître Jean”
with 180g of the finest beef fillet (AUS), topped 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

Bianchi / Zürich

TRAITAFINA / Lenzburg

Metzgerei TopCC / Rothrist

Bäckerei Gradwohl / Staufeu

Jowa

Familie Fellmann

Gemüse / *vegetables*

Fisch und Meeresfrüchte / *fish and seafood*

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / *meat*

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ *meat*

Brotspesialitäten / *bread*

Diverse Backwaren (CH / DE / FR / IT)

Various baked goods (CH / DE / FR / IT)

Frische Schweizer Eier / *fresh swiss eggs*

Unsere 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.

*Our dishes are served from Monday to Sunday (excl. 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.*

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.
*Should you have any allergies or intolerances, 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 Doppel-Rahm 13.00
Chestnut puree with meringue and whipped cream Kleine Portion/small portion 9.00
C,G

Marillen-Knödel (mit Aprikose) mit Vanillesauce und Crunch-Topping 14.50
Apricot dumplings served with vanilla sauce and a crunchy topping
A,C,G

Hausgemachter Cheesecake mit Beerenkompott und Cheesecake-Glace 16.00
Homemade cheesecake with berry compote and cheesecake ice cream
A,C,G

Kronen-Eiskaffee 13.00
(gerührt, mit Rahm und Kirsch)
Kronen-Ice coffee
(stirred; with whipped cream and cherry brandy)
C,G

Affogato – Espresso mit Glace nach Wahl 8.00
Espresso with ice cream of your choice
C,G

Gern servieren wir Ihnen auf Wunsch auch Coupe Nesselrode (14.50), Coupe Dänemark (14.50) und Bananensplit (14.50).

EIS, SORBET & FRAPPÉ

Ice creams, sorbet & Frappé

Eis Aromen / *Ice cream flavours* pro Kugel / *per scoop* 3.50
Mocca, Schokolade, Vanille
Erdbeer, Sauerrahm, Salted-Caramel
Mocca, chocolate, vanilla,
strawberry, sour cream, salted caramel
C, G, O, H

Sorbet Aromen / *Sorbet flavours* pro Kugel / *per scoop* 3.50
Mango, Zitrone, Himbeere
Mango, lemon, raspberry
F,O

Rahm 2.00
Whipped cream
G

Frappé in den Aromen der Glace-Auswahl 9.50
Frappé in the flavors of the ice cream selection
C, G, O, H