



RESTAURANT KRONE

LENZBURG



Winterzauber in der Krone

Im Winter verwandelt sich das Restaurant Krone in einen zauberhaften Rückzugsort, der mit seiner gemütlichen Stimmung und dem sanften Licht von Kerzen eine einladende Atmosphäre schafft. Draussen fällt leise der Schnee und hüllt die Umgebung in eine glitzernde, weiße Decke, während drinnen der Duft von feinem Essen die Luft erfüllt.

Die kulinarischen Highlights, die hier serviert werden, sind ein Fest für die Sinne. Von herzhaften Wintergerichten bis hin zu raffinierten Delikatessen – jedes Gericht wird mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Begleitet von erlesenen Weinen, die perfekt auf die Speisen abgestimmt sind, wird jeder Bissen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Winter magic at the Krone

In winter, the Restaurant Krone is transformed into a magical retreat, with the cosy ambience and soft glow of candlelight creating an inviting atmosphere. Outside, the snow falls softly and envelops the surroundings in a glistening white blanket, whilst inside the aromas of delicious food fill the air.

The culinary highlights served here are a feast for the senses. From hearty winter dishes to refined delicacies - each dish is prepared with love and care. Accompanied by exquisite wines that are perfectly matched to the dishes, every bite becomes an unforgettable experience.



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

VORSPEISEN

Starters

Kalbscarpaccio an Petersilien-Öl mit gebratener Jakobsmuschel, eingelegten roten Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen <i>Veal carpaccio with parsley oil, seared scallop, pickled red onions, and roasted pine nuts</i> C, D, G, L, M, O, N, Zwiebeln	24.50
Geräucherter Burrata auf einem Beet von grilliertem Chicorée und Orangen <i>Smoked burrata on a bed of grilled chicory and oranges</i> G, L, M, O, Zwiebeln	18.00 Hauptgang/Main Course 29.00
Duett vom Schweizer Graved Lachs und der geräucherten Bremgartner Forelle mit Kumquat, Passionsfrucht-Perlen und Polarbrot <i>Duet of cured Swiss salmon and locally sourced smoked trout with kumquat, passion fruit pearls and polar bread</i> A, C, D, G, L, M, O, Zwiebeln	22.50
Rüebli-Mandarinen-Suppe mit Petersilien-Öl <i>Carrot and mandarin orange soup with parsley oil</i> L, M, O, Zwiebeln	14.00
Safran-Lauch-Crèmesuppe mit Amaranth-Topping <i>Saffron and leek cream soup with amaranth topping</i> G, L, M, O, Zwiebeln	15.00
Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, karamellisierten Pekannüssen Feta-Crumble und Mandarinen-Dressing <i>Lambs lettuce with pomegranate seeds, caramelized pecan nuts, feta cheese and mandarin orange dressing</i> G, L, M, O, Zwiebeln	16.50 Hauptgang/Main Course 26.50
Winter-Duett von Rüebli-Mandarinen-Suppe und Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, karamellisierten Pekannüssen, Feta-Crumble und Mandarinen-Dressing <i>Winter duet of carrot and mandarin orange soup and lamb's lettuce with pomegranate seeds, caramelized pecan nuts, feta cheese and mandarin orange dressing</i> G, L, M, O, Zwiebeln	20.00

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch in der Winterzeit auf Wunsch unsere beliebten Klassiker wie Rindstatar (28.00) sowie grünen Salat (10.00) oder gemischten Salat (14.50).
On request we also serve our popular classics such as beef tartare (28.00), as well as green salad (10.00) or mixed salad (14.50).



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

FLEISCHSTÜCKE VOM GRILL

Fine pieces of meat from the grill

Rinds-Entrecôte (ARG) 180g 48.00
Beef Entrecôte

Rindsfilet (AUS) 180g 56.00
Beef filet

Iberico Schweins-Secreto Steak (ESP) 200g 45.00
Iberico pork secreto steak

Wählen Sie aus folgenden Saucen:
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, mit Maître Jean Butter überbacken
Choose from the following sauces:
pepper cream sauce, herb butter, gratinated with Maître Jean butter
G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Weissweinrisotto, Käse-Knödel
Choose from the following side dishes:
French fries, white wine risotto, cheese dumplings
A, G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse
Seasonal vegetables are served with your choice of meat



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

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

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

Steinbutt aus Zucht (NL/ES) 49.00 p.P.
Farmed turbot

Wolfsbarsch aus Zucht (GRC) 45.00 p.P.
Farmed sea bass

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, L, M, O, N, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Weissweinrisotto, Käse-Knödel, Tagliolini
Choose from the following side dishes:
French fries, white wine risotto, cheese dumplings, tagliolini
A, G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Mit Ihrem Fisch servieren wir Ihnen saisonales Gemüse
Seasonal vegetables will be served with your fish

WEITERES FISCH GERICHT *Another fish dish*

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



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

WINTER GERICHTE

Winter dishes

Geschmorte Iberico Schweinskopfbäggli (ESP) mit Röstzwiebel-Garnitur, 42.00
Käse-Knödel und Rotkraut

*Braised Iberico pork cheeks with roasted onion garnish, cheese dumplings
and red cabbage*

A, C, G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Kronenpfännli mit Rinds-Entrecôte (ARG) unter der Pistazienkruste 48.00
dazu Lauch-Risotto und eingelegte rote Zwiebeln

*Beef entrecôte with a pistachio crust, served in a pan with
leek risotto and pickled red onions*

C, G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Rübli-Trilogie: Rübli-Püree, Rübli im Blätterteig und im 35.00
Ofen gegarte Mini-Rübli



*Carrot-Trilogy: carrot puree, carrot wrapped in puff pastry and
oven roasted baby carrots*

A, C, G, L, M, O, Zwiebeln

Geschmorter Chicorée, mariniert mit Grand Marnier, Mandarinen-Risotto 38.00
und Kräuter-Parmesan-Erde (vegan erhältlich)



*Braised chicory marinated in Grand Marnier, mandarin orange risotto
and herb-parmesan crumble (available as vegan dish)*

G, L, M, O, Zwiebeln

Zum Teilen

For sharing

Châteaubriand in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen) 66.00 p.P.

Rosa gebratenes Rindsfilet (AUS) mit Sauce Béarnaise,
Pommes Frites und saisonalem Gemüse (30 Minuten Zubereitungszeit)

Châteaubriand served in two courses (from 2 persons)

*Medium-rare beef fillet (AUS) with béarnaise sauce
seasonal vegetables and French fries (30 minutes waiting time)*

C, G, L, M, O, Zwiebeln



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

KRONEN KLASSIKER

Classics from the Krone kitchen

In Butter gebratene Kalbsleberli mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln <i>Calves' liver fried in butter, served with rösti, leaf spinach and roasted onions</i> G, L, M, O, Zwiebeln	43.00
Kronen Kalbs Cordon Bleu mit Raclette-Käse und Buurehamme mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse <i>Krone veal Cordon Bleu with raclette cheese and farmer's ham</i> <i>Fench fries and seasonal vegetables</i> A, C, G, L, M, O, Zwiebeln	48.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (auf Wunsch mit Nierli) mit Rösti und frischem Saisongemüse <i>Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys)</i> <i>with rösti and seasonal vegetables</i> A, C, G, L, M, O, Zwiebeln	44.00



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

UNSERE SONNTAGSANGEBOT KRONEN KLASSEK FILET „MAITRE JEAN“



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

Das traditionnelle 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**

According to tradition, every Sunday evening from 5 p.m. to 9 p.m., we serve

Our traditional fillet “Maître Jean”
180g of the finest beef fillet (AUS), topped with
the legendary “Maître Jean” butter and accompanied
by oven-baked tomatoes and French fries

at a price of CHF 43.50 per person



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

Forster Früchte und Gemüse / Pfaffnau	Gemüse / vegetables
Bianchi / Zürich	Fisch und Meeresfrüchte / fish and seafood
TRAITAFINA / Lenzburg	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / meat
Metzgerei TopCC / Rothrist	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ meat
Bäckerei Gradwohl / Staufen	Brotspezialitäten / bread
Jowa	Diverse Backwaren (CH / DE / FR / IT) <i>Various baked goods (CH / DE / FR / IT)</i>
Familie Fellmann	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 Montag to Friday from 11.30 p.m. to 1.45 p.m. and from 6 p.m. to 9.30 p.m.

Saturdays from 6 p.m. to 9.30 p.m. and Sundays from 5 p.m. to 9 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 exclusively 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

Blutorangen-Tiramisu mit Kumquat-Marmelade 14.00
Blood orange tiramisu with kumquat jam
A, C, G, H, O

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Salted-Caramel-Glace 16.50
Zubereitungszeit 15 Minuten
Warm chocolate fondant with salted caramel ice cream
(Preparation time of 15 minutes)
A, C, G, O

Zitronen-Meringue Tartelette auf Mango-Passionsfrucht-Spiegel 13.00
Lemon meringue tartlet on a mango and passion fruit sauce
A, C, G, O

Kronen-Eiskaffee 12.00
(gerührt, mit Rahm und Kirsch)
Kronen-Ice coffee
(stirred; with whipped cream and cherry brandy)
C, G

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

Gern servieren wir Ihnen auf Wunsch auch Coupe Dänemark (14.50) und Bananensplit (14.50).
At your request, we are happy to serve Coupe Denmark (14.50) or a Banana Split (14.50)

SORBET & EIS

Sorbet & ice creams

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

Sorbet Aromen / *Sorbet flavours* pro Kugel / *per scoop* 3.50
Passionsfrucht, Mango, Birne
Zitrone, Zwetschge, Himbeere
Passion fruit, mango, pear, lemon,
damson, raspberry
F, O

Rahm 2.00
Whipped cream
G