



# 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.*

**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

L E N Z B U R G

## 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

L E N Z B U R G

## 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, N, 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

**WINTER GERICHTE**  
*Winter dishes*

<p>Geschmorte Iberico Schweinskopfbäggli (ESP) mit Röstzwiebel-Garnitur, Käse-Knödel und Rotkraut  <i>Braised Iberico pork cheeks with roasted onion garnish, cheese dumplings and red cabbage</i>  A, C, G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch</p>	42.00
<p>Kronenpfännli mit Rinds-Entrecôte (ARG) unter der Pistazienkruste dazu Lauch-Risotto und eingelegte rote Zwiebeln  <i>Beef entrecôte with a pistachio crust, served in a pan with leek risotto and pickled red onions</i>  C, G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch</p>	48.00
<p>Rüebli-Trilogie: Rüebli-Püree, Rüebli im Blätterteig und im Ofen gegarte Mini-Rüebli  <i>Carrot-Trilogy: carrot puree, carrot wrapped in puff pastry and oven roasted baby carrots</i>  A, C, G, L, M, O, Zwiebeln</p>	35.00
<p>Geschmorter Chicorée, mariniert mit Grand Marnier, Mandarinen-Risotto und Kräuter-Parmesan-Erde (vegan erhältlich)  <i>Braised chicory marinated in Grand Marnier, mandarin orange risotto and herb-parmesan crumble (available as vegan dish)</i>  G, L, M, O, Zwiebeln</p>	38.00



**Zum Teilen**  
*For sharing*

<p>Châteaubriand in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen)  Rosa gebratenes Rindsfilet (AUS) mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und saisonalem Gemüse (30 Minuten Zubereitungszeit)  <i>Châteaubriand served in two courses (from 2 persons)</i>  <i>Medium-rare beef fillet (AUS) with béarnaise sauce`</i>  <i>seasonal vegetables and French fries (30 minutes waiting time)</i>  C, G, L, M, O, Zwiebeln</p>	66.00 p.P.
--	------------



# 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

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**

**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

L E N Z B U R G

Forster Früchte und Gemüse / Pfaffnau

Bianchi / Zürich

TRAITAFINA / Lenzburg

Metzgerei TopCC / Rothrist

Bäckerei Gradwohl / Staufen

Jowa

Familie Fellmann

Gemüse / *vegetables*

Fisch und Meeresfrüchte / *fish and seafood*

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / *meat*

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ *meat*

Brotspezialitäten / *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 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 <i>Blood orange tiramisu with kumquat jam</i> A, C, G, H, O	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Salted-Caramel-Glace Zubereitungszeit 15 Minuten <i>Warm chocolate fondant with salted caramel ice cream</i> (Preparation time of 15 minutes) A, C, G, O	16.50
Zitronen-Meringue Tartelette auf Mango-Passionsfrucht-Spiegel <i>Lemon meringue tartlet on a mango and passion fruit sauce</i> A, C, G, O	13.00
Kronen-Eiskaffee (gerührt, mit Rahm und Kirsch) <i>Kronen-Ice coffee</i> (stirred; with whipped cream and cherry brandy) C, G	12.00
Affogato – Espresso mit Kugel Glace nach Wahl <i>Espresso with a scoop of ice cream of your choice</i> C, G	8.00

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/ <i>Ice cream flavours</i> Banane, Mocca, Schokolade, Vanille, Pistazie, Erdbeer, Sauerrahm, Salted-Caramel <i>Banana, mocca, chocolate, vanilla, pistachio,</i> <i>strawberry, sour cream, salted caramel</i> C, G, O, H	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Sorbet Aromen / <i>Sorbet flavours</i> Passionsfrucht, Mango, Birne Zitrone, Zwetschge, Himbeere <i>Passion fruit, mango, pear, lemon,</i> <i>damson, raspberry</i> F, O	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Rahm <i>Whipped cream</i> G		2.00