



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



Marcel Oesterreich, Küchenchef Restaurant Krone
Marcel Oesterreich, head chef Restaurant Krone

Der Frühling zieht mit seiner zarten Wärme in die Natur ein, und alles erwacht aus dem Winterschlaf. Die Tage werden länger, die ersten Blumen blühen, und die Luft ist erfüllt von frischen Düften. Auch in der Küche spiegelt sich diese wunderbare Jahreszeit wider.

Die Küchencrew, unter der Leitung des neuen Küchenchefs Marcel Oesterreich, hat diese positiven, belebenden Frühjahrsgefühle in ihre neuen Kreationen auf den Teller gebracht. Klassische Zutaten wie Spargel und Bärlauch kommen in vertrauten Gerichten genauso zur

Geltung wie in raffinierten, neuen Interpretationen. Jeder Bissen ist ein kleines Stück Frühling, das die Sinne verführt und uns die Schönheit dieser erwachenden Jahreszeit näherbringt.

As spring arrives bringing gentle warmth into nature, everything awakens from its winter sleep. The days are getting longer, the first flowers are blooming, and the air is filled with fresh scents. This wonderful season is also reflected in our cuisine.

The kitchen brigade, under the leadership of the new head chef, Marcel Oesterreich, is transferring these positive, invigorating spring feelings to your plate with its newly created dishes. Classic ingredients such as asparagus and wild garlic come into their own not only in familiar dishes but also in sophisticated, new interpretations. Every bite is a little piece of spring that seduces the senses and brings us closer to the beauty of this awakening season.



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

VORSPEISEN

Starters



Grüner Spargel gebraten an einer Eiervinaigrette, garniert mit Brot-Crunch und frischer Gartenkresse 17.00
Fried green asparagus with an egg vinaigrette, garnished with bread croutons and fresh garden cress Hauptgang/Main Course 32.00
 C, G, A, M, Zwiebeln

Weisser Spargel (250 oder 500gr) mit Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 26.00
Duet of white and green asparagus with new potatoes and hollandaise sauce Hauptgang/Main Course 35.00
 + Onsen Ei / *onsen egg* 5.00
 + Rohschinken & Buurehamme / *dry-cured ham & farmer's ha* 6.00
 C, G, O, Zwiebeln



Weisser Spargel-Cappuccino mit Spargel-Einlage 15.00
White asparagus cappuccino with sliced asparagus
 G, O, Zwiebeln



Bärlauch-Suppe mit knusprigem Grissini 13.50
Wild garlic soup with grissini
 M, O, Zwiebeln, Knoblauch



Cesar Salat mit Lattich, knusprigen Croutons und Grana-Padano-Flakes 16.00
 + gebratene Pouletstreifen / *with grilled chicken strips* 6.00
Caesar salad with cos lettuce, crispy croutons, and Grana Padano flakes
 G, M, L Zwiebeln

Ceviche vom Kingfish (AUS/NZ) an Ponzusauce, garniert mit Miso-Radieschen, Kataifi und Yuzo-Perlen 26.00
Yellowtail kingfish ceviche with ponzu sauce, garnished with miso radishes, kataifi and yuzu pearls
 D, A, F

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch in der Frühlingszeit auf Wunsch unsere beliebten Klassiker wie Rindstatar (28.00), Rauchlachs mit Meerrettich und Toast (CHF 21.50) sowie grünen Salat (10.00) oder gemischten Salat (14.50).
On request, during springtime, we also serve our popular classics such as beef tartare (28.00), smoked salmon with horseradish and toast, 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



Niedergegartes Kalbskotelett 300g 58.00
Slow-cooked veal chop

Rindsfilet (AUS) 180g 56.00
Beef fillet

Lammkarree (IRL) 250g 48.00
Rack of lamb

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter | Maître Jean Butter | Bärlauchkruste

Choose from the following sauces:

pepper cream sauce / herb butter / Maître Jean butter / wild garlic crust

G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites | Weissweinrisotto | Bärlauch-Kartoffel-Püree

Choose from the following side dishes:

French fries / white wine risotto / with potato and wild garlic puree

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

FISCHE, FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET FÜR 1 ODER 2 PERSONEN *Fish, freshly prepared for you for one or two persons*



Bremgartner Regenbogenforelle aus Zucht 42.00 p.P.
(auf Wunsch für Sie filetiert)
Farmed rainbow trout from Bremgarten (filleted for you on request)

Filet vom Wolfsbarsch aus Zucht (GRC) im Bananenblatt gegart 38.00 p.P.
Farmed sea bass fillet, cooked in a banana leaf

Dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:

Weissweinschaumsauce | Salsa Verde | Bärlauch-Beurre blanc

Choose from the following sauces:

White wine foam sauce / salsa verde / beurre blanc with wild garlic

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites | Weissweinrisotto | Bärlauch-Kartoffel-Püree

Choose from the following side dishes:

French fries / white wine risotto / with potato and wild garlic puree

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 32.00
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

L E N Z B U R G

FRÜHLINGS-GERICHTE *Spring dishes*



Niedergegartes Kalbskotelett (300g) mit Spargel-Ragout und Neuen Kartoffeln 58.00
Slow-cooked veal chop with asparagus ragout and new potatoes
G, O, Zwiebeln, Knoblauch

Kronenpfännli mit Shortribs vom Rind auf Bärlauch-Kartoffel-Püree, 46.00
Pak Choi und Balsamicoperlen
Beef short ribs, served in a pan with potato and
wild garlic puree, Pak choi and balsamic pearls
G, I, O, Zwiebeln, Knoblauch



Dreierlei vom Tempura-Gemüse - Babymais, Okraschoten und 35.00
Süßkartoffel mit dreierlei Dipp – Wasabi-Mayonnaise, Sesam
und Chili
A trio of tempura vegetables - baby corn, okra pods, sweet potato
served with three dips – wasabi mayonnaise, sesame, and chili
A, M, Zwiebeln



Buttriges Zitrus-Risotto mit Rhabarber und Baby-Broccoli 29.50
Buttery citrus risotto with rhubarb and baby broccoli
G, O, L, 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 43.00
mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln
Calves' liver fried in butter, served with rösti, leaf spinach and roasted onions
G, L, M, O, Zwiebeln



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
Fench fries and seasonal vegetables
A, C, G, L, M, O, 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



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) / *Various baked goods (CH)*

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. Australisches Rindsfilet kann mit hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

We use meat and fish exclusively from Switzerland, if not otherwise declared. Australian beef fillet may have been produced with hormonal or non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

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

LENZBURG

SAISONALE DESSERTS

Seasonal desserts

Hausgemachtes Mille Feuille vom Filoteig mit 16.00
Vanillecrème und Erdbeeren

Homemade mille-feuille made from filo pastry with vanilla cream and strawberries
A, C, G,

Warmes Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Butter-Streusel 16.50

Zubereitungszeit 15 Minuten

Warm strawberry-rhubarb compote with butter crumble

(Preparation time of 15 minutes)

A, C, G,

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), Coupe Romanoff und Bananensplit (14.50).

At your request, we are happy to serve Coupe Denmark (14.50), Coupe Romanoff or a Banana Split (14.50)

SORBET & EIS

Sorbet & ice creams

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