



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



Entdecken Sie den Sommer in seiner schönsten Form! Lassen Sie sich von vielfältigen Aromen verführen und genießen Sie unvergessliche Momente unter freiem Himmel. Ob Feines vom Grill oder ein erlesener Wein – hier trifft Genuss auf Lebensfreude. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack, Sonne und guter Laune. Ihr perfekter Sommer wartet auf Sie! Freuen Sie sich auf eine warme Atmosphäre und köstliche Kulinarik.

Discover summer at its best! Let yourself be tempted by the diverse aromas and enjoy unforgettable moments under the open sky. Whether it's delicious grilled food or a fine wine – here, enjoyment meets joie de vivre. Immerse yourself in a world full of flavor, sunshine, and good cheer. Your perfect summer awaits! Look forward to a warm atmosphere and delicious cuisine.



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

VORSPEISEN starters



Bunter Sommersalat mit cremigem Ziegenkäse, karamellisierten
Baumnüssen und Himbeervinaigrette (auch vegan erhältlich) 15.50
*Colourful summer salad with creamy goat's cheese, caramelized
walnuts and raspberry vinaigrette (also available as vegan)*
E,G,H,O



Tatar von Crevetten (VN) auf Avocado-Bett 18.50
mit Tobiko-Rogen, gewürzt mit Zitrone und Kräutern Als Hauptgang 37.50
*Shrimp tartare on a bed of avocado
with tobiko roe, flavoured with lemon and herbs*
B,C,D,G,L,M,O,Zwiebeln

Zartes Carpaccio vom Schweizer Wagyu Rind mit Rucola, 19.50
Parmesanflocken, einem Hauch Olivenöl und Zitronenperlen
*Tender carpaccio of Swiss Wagyu beef with arugula,
parmesan flakes, a touch of olive oil and lemon pearls*
A,C,G,L,M,O,Zwiebeln



Mini-Burrata auf bunten Cherrytomaten und Rucola mit feiner 16.50
Crema Balsamico und Olivenöl
*Mini burrata on colorful cherry tomatoes and arugula with
fine balsamic cream and olive oil*
G,M,O Zwiebeln



Fein pürierte Suppe aus grünen Erbsen und frischer Minze, 13.50
verfeinert mit Rahm und einem Tupf Sauerrahm
*Finely pureed soup made from green peas and fresh mint,
refined with cream and sour cream*
G,L,O,Zwiebeln



Süppchen des Tages – unsere Service-Crew kennt es (auch vegan erhältlich) 12.50
Soup of the day - our service crew knows it (also available as vegan)
A,G,H,L,M,O, Zwiebeln,Knoblauch

Dressingauswahl / Dressing selection

Kronendressing, French & Italian Dressing, Himbeervinaigrette
Crown dressing, French & Italian dressing, raspberries dressing
C,G,H,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch

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



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

SOMMERGERICHTE VOM GRILL

Summer dishes from the grill

Rinds-Tomahawk Steak (IRL) 850g ab 2 Personen (Zubereitung ca. 20 Minuten) 57.00 p.P.
Beef tomahawk steak for up to 2 persons (preparation ca. 20 minutes)

Rindsfilet (AUS) 180g 56.00
Beef filet

Zartes Kalbsteak 200g 41.00
Tender veal steak

Schweizer Schweinskotelette 250g 34.00
Swiss pork chop

Maispoulardenbrust (FRA) 170g 32.00
Corn-fed chicken breast



Würziger Halloumi Grillkäse 240gr 29.00
Aromatic Halloumi grill cheese

Wählen Sie aus folgenden Saucen:
Pfefferrahmsauce, Rotweinjus, Kräuterbutter
oder mit Maître Jean Butter überbacken
Choose from the following sauces:
Pepper cream sauce, red wine gravy, herb butter
or gratinated with maître jean butter
G,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Weissweinsrisotto, Wildreis, Rosmarinbratkartoffeln, Salat (Fitnesssteller)
Choose from the following side dishes:
French fries, white wine risotto, wild rice, rosemary fried potatoes, salad plate
G,L,M,O,Zwiebeln

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse
We serve seasonal vegetables with every dish



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

Seeteufel, Wildfang (IS) 43.00 p.P.
Wild caught anglerfish

Bremgartner Bachsaibling 34.50 p.P.
Brooktrout from Bremgarten

Steinbutt, Zucht (NL/ES) 38.00 p.P.
Turbot from a farm

Dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:

Weissweinschaumsauce, Vinaigrette, Olivenöl aus Griechenland,
Kapernbutter

Choose from the following sauces:

*White wine foam sauce, vinaigrette, olive oil from Greece,
caper butter*

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites, Weissweinrisotto, Wildreis, Rosmarinbratkartoffeln, Salat (Fitnesssteller)

Choose from the following side dishes:

Fried potatoes, white wine risotto, wild rice, rosemary fried potatoes, salad plate

G,M,L,O,Zwiebeln,Knoblauch

Zu Ihrem Fisch servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

We serve seasonal vegetables with every fish dish

WEITERES FISCH GERICHT

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

Zart gegarter Schweizer Lachs mit sommerlichem Salat 38.00
aus Fenchel und Orange, serviert mit Wildreis
*Tenderly cooked swiss salmon with a summery salad of fennel and orange,
served with wild rice*
D,G,M,O,L,Zwiebeln,Knoblauch



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

HAUPTGERICHTE

Main dishes

Im Kronenpfännli - Maispoulardenbrust (FRA) gefüllt mit Käse auf cremigen Risotto mit getrockneten Tomaten <i>In the Kronenpfännli - corn-fed chicken breast stuffed with cheese on creamy risotto with sun-dried tomatoes</i> C,G,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch	32.00
Zartes Kalbsteak vom Grill mit hausgemachter Zitronenbutter, Rosmarinbratkartoffeln und frischem Sommergemüse <i>Tender grilled veal steak with homemade lemon butter, rosemary fried potatoes and fresh summer vegetables</i> C,G,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch	41.00
 Gegrillter Halloumi auf lauwarmem Couscous mit Zitronen-Minze-Joghurt <i>Grilled halloumi on lukewarm couscous with lemon and mint yoghurt</i> G,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch	29.00
Kronen-Cordon Bleu vom Kalb mit Raclettekäse und Buurehamme dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse <i>Crown veal Cordon Bleu with raclette cheese and farmers ham french fries and vegetables of the season</i> A,C,G,L,M,Zwiebeln	48.00
Zürcher Geschnetzeltes (auf Wunsch mit Nierli) dazu Rösti und frisches Saisongemüse <i>Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys) with roesti and vegetables of the season</i> C,G,L,M,O,Zwiebeln	44.00
In Butter gebratene Kalbsleberli mit Röstzwiebeln dazu Rösti und Blattspinat <i>In butter sautéed calf's liver with roasted onions, roesti and leaf spinach</i> A,G,M,O,Zwiebeln	43.00

UNSERE SPEZIALITÄT

Our signature dish

Schweizer Wagyu Burger (150g) im knusprigen Croissant-Bun BBQ Sauce, Speck-Zwiebel-Konfit, Cheddarkäse und Avocado dazu servieren wir einen kleinen Salat und Pommes Frites <i>Swiss Wagyu burger (150g) in a crispy croissant bun BBQ sauce, bacon and onion confit, cheddar cheese and avocado served with a small salad and French fries</i> C,G,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch	34.50
--	-------



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

UNSER SONNTAGSANGEBOT KRONEN KLASSIKER FILET „MAÎTRE 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
mit Ofentomate und Pommes Frites
A, C, G, M, Zwiebeln

**servieren wir jeweils am Sonntagabend von 17.00 – 21.00 Uhr
zum Spezial-Preis von CHF 43.50**

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

**served on Sunday evenings from 5:00 p.m. to 9:00 p.m
at a special price of CHF 43.50**

SAISONALE DESSERTS
Seasonal desserts

Lavendel-Cheesecake auf Heidelbeer-Spiegel <i>Lavender cheesecake with blueberry topping</i> A,C,G,H,O	14.00
Zitronen-Panna Cotta mit feinem Basilikum-Topping <i>Lemon panna cotta with a fine basil topping</i> C,G,O	11.50
Sommerlich leichtes Tiramisu mit Himbeeren <i>Summery light tiramisu with raspberries</i> A,C,G,O	13.00
Kronen-Eiskaffee gerührt, mit Rahm und Kirsch <i>Kronen-Ice coffee</i> <i>stirred, with whipped cream and cherry brandy</i> C,G	12.00
Affogato – Espresso mit einer Kugel Glace nach Wahl <i>Espresso with a scoop ice cream of your choice</i> C,G	8.00

Gern servieren wir Ihnen auf Wunsch auch Coupe Romanoff (CHF 14.50),
Coupe Dänemark (CHF 14.50) und Bananensplit (CHF 14.50).
We also serve you Coup Romanoff, Coup Denmark and Banana-split on request.

FRAPPÉS, SORBET & GLACE
Frappés, sorbet & ice creams

Frappés in Geschmacksrichtung unserer Glacesorten <i>Frappes in flavour of our ice cream varieties</i>	8.50
Glacé Aromen / Ice cream flavours Banane, Mocca, Schokolade, Vanille, Pistazie, Erdbeer, Sauerrahm <i>Banana, mocha, chocolate, vanilla, pistachio, strawberry, sour cream</i> G,C,	pro Kugel / per scoop 3.50
Sorbet Aromen / Sorbet flavours Passionsfrucht, Mango, Birne, Zitrone, Zwetschghe, Himbeere <i>Passion fruit, mango, pears, lemon, plum, raspberry</i> G,C	pro Kugel / per scoop 3.50
Portion Rahm <i>Portion whipped cream</i> G	2.00



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN WIR VON FOLGENDEN PARTNERN

We source our products from the following partners

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

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

*We only use meat and fish from Switzerland
unless otherwise declared.*

Sollten Sie irgendwelche Unverträglichkeiten haben
beraten Sie unser Servicepersonal und unser Küchenchef sehr gerne.

*If you have any intolerances
our service staff and chef will be happy to advise you.*

Unsere Gerichte servieren wir:

Montag - Sonntag (ausser 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

We serve our dishes from:

Monday to Sunday (except Saturday) from 11.30 a.m. to 1.45 p.m.

Monday to Saturday from 6:00 p.m. to 9:30 p.m.

Sunday 5:00 p.m. to 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