



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



Herzlich Willkommen im Frühling

Ein herzliches Willkommen in unserem gemütlichen Restaurant, wo der Frühling in all seiner Pracht Einzug hält. Lassen Sie sich von den frischen Aromen und den bunten Farben der Saison inspirieren, während Sie unsere exquisiten Spargel- und Frühlingsgerichte entdecken.

Geniessen Sie die Vielfalt unserer Küche, die mit Leidenschaft und Kreativität zubereitet wird. Wir freuen uns, Sie mit Frühlingsaromen zu bezaubern und Ihnen feine Genussmomente zu bereiten.

Herzlich Willkommen in der Krone

Ihr Service Team & Küchen Crew

Welcome to spring

A warm welcome to our cosy restaurant, where spring has arrived in all its glory. Let yourself be inspired by the fresh flavours and bright colours of the season as you discover our exquisite asparagus and spring dishes.

Savour the diversity of our cuisine, prepared with passion and creativity. We look forward to enchanting you with the flavours of spring and preparing delicious moments of pleasure for you.

Welcome to the Krone

Your Service Team & Kitchen Crew



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

VORSPEISEN starters

Bunter Frühlingssalat mit Radieschen, jungem Blattspinat und Spargelstückchen an Granatapfeldressing <i>Colourful spring salad with radishes, young spinach leaves and asparagus pieces with pomegranate dressing</i> C,E,O,M,		15.50
Gemischte, lauwarme Spargeln mit pochiertem Stunden-Ei und Hollandaise-Espuma <i>Mixed, lukewarm asparagus with poached hour egg and hollandaise espuma</i> C,N,L,O,M,		18.00
Jakobsmuschel (JPN) Ceviche mit Limetten und Zitronengras-Basilikum-Pannacotta <i>Scallop ceviche with lime and lemongrass-basil pannacotta</i> A,N,G,C,O,		19.50
Spargel-Cappuccino mit Frühlingssmorel-Gnocchi <i>Asparagus soup cappuccino with spring morel gnocchi</i> G,O,A,		15.00
Frühlingsspinat-Suppe mit Brotchips und Bärlauch-Öl <i>Spring spinach soup with bread crisps and wild garlic oil</i> A,O,G,L,		14.50
Gemischte Salatkomposition <i>Mixed salad variation</i> M,C,L,		14.50
SwissPrim Rindstatar mit Zwiebeln Königskapern und Briochetoast <i>SwissPrim beef tartare with onions, king capers and brioche toast</i> L, M, C, A, Zwiebeln, Knoblauch	Vorspeise 70g /starter 70g Hauptgang 140g /main course 140g	28.00 39.00
Salatbuffet nach Ihrer Wahl <i>Salad buffet of your choice</i>	Vorspeisen Teller Hauptgang Teller	14.00 22.50

Dressingsauswahl / Dressing selection

Kronendressing, French- & Italian Dressing, Granatapfeldressing
E, M, L, C, G, Zwiebeln, Knoblauch



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

FLEISCHSTÜCKE AUS DEM BEEFER

Fine pieces of meat from the beeper

Flank Steak vom Kalb 250g <i>Veal flank steak</i>	38.50
Rindsfilet (ARG) 180g <i>Beef filet</i>	56.00
Rindsentrecote (ARG) 250g Beef	47.50
Pferdefilet (AUS) 200g Horse tenderloin	36.50

Wählen Sie ausfolgenden Saucen:
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Maitre Jean Butter
Choose from the following sauces:
pepper cream sauce, herb butter, maitre jean butter
A,C,G,L,M,Zwiebeln,Knoblauch

Wählen Sie ausfolgenden Beilagen:
Pommes Frites, Tagliolini, Kartoffelgratin, Neue Bratkartoffeln
Choose from the following side dishes:
French fries, tagliolini, potato gratin, spring roast potatoes
A,C,G,M,L,

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen saisonales Frühlingsgemüse
Various vegetables according to the season will accompany your choice of meat



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

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

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

Dorade Royal aus Zucht (GRC) <i>Dorade Royal from breeding</i>	46.50 p.P.
Wolfsbarsch aus Zucht (GRC) <i>Sea bass</i>	51.50 p.P.
Bremgartner Forelle (CH) <i>Bremgartner trout</i>	41.50 p.P.

Dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:

Weissweinschaumsauce, Vinaigrette, Olivenöl aus Griechenland

Choose from the following sauces:

White wine foam sauce, vinaigrette, olive oil from greece

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Tagliolini, Pommes Frites, Neue Bratkartoffeln

Choose from the following side dishes:

Tagliolini, fried potatoes, spring roast potatoes

A,C,G,M,L,

Mit Ihrem Fisch servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

Various vegetables according to the season will accompany your fish

WEITERE FISCH GERICHTE

Further fish dish

Gebackene Zanderknusperli (DE) mit Sauce Tartar serviert mit Kronen-Salatteller oder Pommes Frites <i>Baked pike-perch crispies with tartar sauce served with crown salad or French fries</i> A,C,O,D,E,Zwiebeln	31.00
---	-------



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

HAUPTGERICHTE

Main dishes

Coq au vin rouge ohne Knochen (CH) mit Frühlingsgemüse und Trüffel-Polenta <i>Boneless coq au vin rouge (CH) with spring vegetables and truffle polenta</i> O,G,A,L,	36.50
Chimmichurri Rinds-Entrecôte-Streifen (ARG) auf grillierten Frühlingszwiebeln und gebratenen Süsskartoffelscheiben <i>Chimmichurri beef entrecôte strips (ARG)</i> <i>on grilled spring onions and fried sweet potato slices</i> A,M,O,L,	45.50
In Butter gebratene Kalbsleberli (CH) mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln <i>In butter grilled calf's liver with rösti, leaf spinach and roasted onions</i> G,M,	43.00
Hausgemachte Morchelgnocchi mit Frühlingsgemüse an Petersilienschaum <i>Homemade morel gnocchi with spring vegetables with parsley foam</i> L,A,C,G,	29.50
Duo vom Kalb Gebratenes Kalbsmedaillon und Kalbsbratwurst mit Bärlauch an Morchelrahmsauce, dazu Frühlingsgemüse und Neue Bratkartoffeln <i>Veal duo</i> <i>Roasted veal medallion and veal sausage with wild garlic with morel cream sauce, served with spring vegetables and new roast potatoes</i> A,C,G,	47.50
Gemischte, lauwarme Spargeln mit pochierem Stunden-Ei Hollandaise-Espuma und Neue Bratkartoffeln <i>Mixed, lukewarm asparagus with poached hour egg Hollandaise espuma and new roast potatoes</i> A,C,O,L,	34.00
Kronen Kalbs Cordon Bleu mit Raclette-Käse und Buurehamme mit Pommes Frites und saisonalem 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
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (auf Wunsch mit Nierli) mit Tagliolini und frischem Saisongemüse <i>Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys) with tagliolini and vegetables of the season</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 „Maitre Jean“
mit 180g feinstem Rindsfilet (ARG), 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.**

The traditionnel filet “Maitre Jean”
with 180g of the finest beef fillet (ARG), baked 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	Gemüse / <i>vegetables</i>
Bianchi / Zürich	Fisch und Meeresfrüchte / <i>fish and seafood</i>
TRAITAFINA / Lenzburg	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / <i>meat</i>
Metzgerei Sandmeier / Kölliken	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ <i>meat</i>
Bäckerei Gradwohl / Lenzburg	Brotspezialitäten / <i>bread</i>
Bäckerei Richner / Veltheim	Brotspezialitäten / <i>bread</i>
Jowa / Saviva	Diverse Backwaren (CH / DE / FR / IT) <i>Various baked goods (CH / DE / FR / IT)</i>
Familie Fellmann	Frische Schweizer Eier / <i>fresh swiss eggs</i>

Diese 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.

*These dishes are all from Monday to Sunday (exclusively 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.
available.*

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.

*In case you have an incompatibility, 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

Vanilleparfait mit Waldhonig und Pistazien <i>Vanilla parfait with forest honey and pistachios</i> C,G,E,H,	14.50
Kronen Dreierlei mit Rhabarber-Pannacotta, Erdbeer-Tiramisu und Brownie <i>Crown trio with rhubarb pannacotta, Strawberry tiramisu and brownie</i> A,C,G,E,H,	14.50
Tonka Bohnen Crème brûlée <i>Tonka Bohnen Crème brûlée</i> A,C,G,	14.50
Kronen-Eiskaffee (gerührt, mit Rahm und Kirsch) <i>Kronen-Ice coffee</i> (stirred; with whipped cream and cherry brandy) C,G,	12.00
Marinierte Erdbeeren mit Rahmrosette <i>Marinated strawberries with cream rosette</i> G,	8.50

FRAPPÉS, SORBET & EIS

Frappés, sorbet & ice creams

Frappés in allen Geschmacksrichtungen unserer Eissorten <i>Frappés in all flavours of our ice cream varieties</i>	8.50
Eis Aromen/ <i>Ice cream flavours</i> Banane, Mocca, Schokolade, Vanille, Pistazie, Erdbeer, Sauerrahm <i>Banana, mocca, chocolate, vanilla, pistachio,</i> <i>strawberry, soured cream</i> G,C,	pro Kugel / per scoop 3.50
Sorbet Aromen / <i>Sorbet flavours</i> Passionsfrucht, Mango, Williams-Birne Zitrone, Zwetschge, Himbeere <i>Passion fruit, mango, william-pears, lemon,</i> <i>plum, raspberry</i> G,C,	pro Kugel / per scoop 3.50
Rahm <i>Whipped cream</i> G,	2.00