



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



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 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.

Spring brings its gentle warmth into nature and everything awakens from hibernation. 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 the kitchen.

The kitchen crew has brought these positive, invigorating spring feelings to the plate in their new creations. Classic ingredients such as asparagus and wild garlic are just as effective in familiar dishes as 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



Frühlingssalat mit Baby-Lattich, Spargelstücken, Rhabarber-Bändern
und gerösteten Pistazienkernen an Erdbeer-Dressing
*Spring salad with baby lettuce, sliced asparagus, rhubarb ribbons
and roasted pistachios with strawberry dressing*
H,LO 16.50

Tatar von Rauchlachs (SCO) und Frischkäse
mit Lachsrogen und lauwarmer Brioche
*Tatar of smoked salmon and cream cheese
with salmon roe and lukewarm brioche*
A,C,D,G,L,M,O,Zwiebeln 21.50
Als Hauptgang 33.50



Duett von weissen und grünen Spargeln mit Neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise
*Duet of white and green asparagus with new potatoes
and hollandaise sauce*
+ paniertes Ei / *breaded egg* 4.50
+ Rohschinken & Buurehamme / *raw ham & farmers ham* 6.50
A,C,G,L,M,O,Zwiebeln 19.50
Als Hauptgang 29.50

Schweizer Rindstatar mit Zwiebeln
Königskapern und Briochetoast
*Swiss beef tartare with onions, king capers
and brioche toast*
L, M, C, A, Zwiebeln,Knoblauch
Vorspeise 70g /starter 28.00
Hauptgang 140g /main course 39.00



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



Bärlauch-Brunnenkresse-Suppe mit Grissini
Wild garlic and watercress soup with grissini
L,M,O, Zwiebeln,Knoblauch 13.50

Dressingauswahl / Dressing selection

Kronendressing, French & Italian Dressing, Erdbeer-Dressing
Crown dressing, French & Italian dressing, strawberry dressing
C,G,H,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch in der Frühlingszeit auf Wunsch
unsere beliebten Klassiker wie Rauchlachs mit Meerrettich und Toast sowie grünen oder
gemischten Salat.

*On request we also serve our popular classics such as smoked salmon with horseradish and
toast as well as green or mixed salad.*



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

FLEISCHSTÜCKE VOM GRILL

Fine pieces of meat 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 51.00
Beef filet

Schweinskotelette 250g 34.00
Pork chop

Rindsentrecôte (ARG) 200g 45.00
Beef entrecote

Lammrack (IRL) 250g 42.00
Lamb rack

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Pfefferrahmsauce, Rotweinjus, Kräuterbutter

Bärlauch-Pesto oder mit Maître Jean Butter überbacken

Choose from the following sauces:

Pepper cream sauce, red wine gravy, herb butter

wild garlic pesto or gratinated with maître jean butter

G,L,M,O,Zwiebeln,Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites, Weissweinsrisotto, Rösti oder Neue Kartoffeln

Choose from the following side dishes:

French fries, white wine risotto, roesti or new potatoes

G,L,M,O,Zwiebeln

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

We serve seasonal vegetables with every meat dish

UNSERE SPEZIALITÄT

Our signature dish

Châteaubriand in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen) 62.00 p.P.
Rosa gebratenes Rindsfilet (AUS) mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites und saisonalem Gemüse (ca. 30 Minuten Zubereitung)
Châteaubriand served in two courses (from 2 persons)
Pink roasted beef fillet with béarnaise sauce`
fresh vegetables and french fries (preparation ca. 30 minutes)
C,G,L,M,O,Zwiebeln



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

Rotbarbe, Wildfang (PT) 47.00 p.P.
Wild caught red mullet

Dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:
Weissweinschaumsauce, Vinaigrette, Olivenöl aus Griechenland
Kapernbutter oder Bärlauch-Pesto
Choose from the following sauces:
White wine foam sauce, vinaigrette, olive oil from Greece
caper butter or wild garlic pesto
D,G,M,O,L,Zwiebeln,Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Weissweinrisotto, Rösti, Neue Kartoffeln
Choose from the following side dishes:
Fried potatoes, white wine risotto, roesti, new potatoes
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



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

HAUPTGERICHTE

Main dishes

Kronenpfännli mit Lammrack (IRL) unter der Nusskruste 46.00
Kefen und Pistazien-Risotto
Crown-pan with lamb rack under the nut crust
snow peas and pistachio risotto
A,C,G,H,L,M,O,Zwiebeln

Mit Büffelmozzarella überbackenes Rindsentrecote (AUS) 47.00
dazu Neue Kartoffeln und Spargelduett
Beef entrecote gratinated with buffalo mozzarella
served with new potatoes and asparagus duet
G,M,O,Zwiebeln



Pistazien-Risotto mit Datteltomaten, Rhabarber-Bändern und Bärlauch-Pesto 32.00
Pistachio risotto with date tomatoes, rhubarb ribbons and wild garlic pesto
G,M,O,L,Zwiebeln



Würziges Spargelgratin mit Gruyere überbacken 29.50
dazu Neue Kartoffeln
Spicy gratin of asparagus with Gruyere
served with new potatoes
G,M,O,L,Zwiebeln

Steak vom Kalbsnierstück mit Rotweinjus 49.00
dazu Pistazien-Risotto und sautierter Mönchsbart
Veal entrecote steak with red wine jus
pistachio risotto and sautéed monk's beard
G,M,O,Zwiebeln

Kronen-Cordon Bleu vom Kalb mit Raclettekäse und Buurehamme 48.00
dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse
Crown veal Cordon Bleu with raclette cheese and farmers ham
french fries and vegetables of the season
A,C,G,L,M,Zwiebeln

Zürcher Geschnetzeltes (auf Wunsch mit Nierli) 44.00
dazu Rösti und frisches Saisongemüse
Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys)
with roesti and vegetables of the season
C,G,L,M,O,Zwiebeln

In Butter gebratene Kalbsleberli mit Röstzwiebeln 43.00
dazu Rösti und Blattspinat
In butter sautéed calf's liver with roasted onions, roesti and leaf spinach
A,G,M,O,Zwiebeln

Entdecken Sie unter den Vorspeisen weitere Gerichte,
die wir Ihnen auch als Hauptgänge servieren.
Discover more dishes under the starters,
which we also serve as main courses



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

UNSER SONNTAGSANGEBOT KRONEN KLASSIKER FILET „MAITRE JEAN“



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

Das traditionelle Filet „Maître Jean“
mit 180g feinstem Rindsfilet (ARG/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 (ARG/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

Pastel de Nata mit Erdbeersalat <i>Pastel de Nata with strawberry salad</i> A,C,G,H,O		14.00
Rhabarber-Mousse mit Rhabarber-Kompott <i>Rhubarb mousse with rhubarb compote</i> C,G,O		12.00
Marinierte Erdbeeren mit Rahm <i>Marinated strawberries with whipped cream</i> G,O	Kleine Portion	10.50 8.00
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,
Coupe Dänemark und Bananensplit.
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 / <i>Ice cream flavours</i>	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Banane, Mocca, Schokolade, Vanille, Pistazie, Erdbeer, Sauerrahm <i>Banana, mocha, chocolate, vanilla, pistachio, strawberry, sour cream</i> G,C,		
Sorbet Aromen / <i>Sorbet flavours</i>	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Passionsfrucht, Mango, Birne, Zitrone, Zwetschghe, Himbeere <i>Passion fruit, mango, pears, lemon, plum, raspberry</i> G,C		
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