



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



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 Krone restaurant is transformed into a magical retreat, creating an inviting atmosphere with its cozy atmosphere and soft candlelight. Outside, the snow falls softly and envelops the surroundings in a glistening white blanket, while the aroma of fine food fills the air inside.

The culinary highlights served here are a feast for the senses. From hearty winter dishes to refined delicacies - every dish is prepared with love and care. Accompanied by exquisite wines that are perfectly matched to the dishes, every bite becomes an unforgettable experience.



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

VORSPEISEN starters



Nüssllisalat mit gebratener Wachtelbrust (FRA), Feigen und Haselnüssen
an Preiselbeer-Dressing 20.00
auf Wunsch ohne gebratener Wachtelbrust 15.00
*Lambs lettuce with figs and hazelnut with cranberry dressing
with roasted quail breast (FRA) on request*
H,L,M,O

Rosette von gebratenem Bison (CAN) kalt aufgeschnitten 22.50
mit Jack Daniels BBQ-Sauce und Salat Als Hauptgang 35.50
Rosette of roast bison (CAN) cold sliced with Jack Daniels BBQ sauce and salad
M,O



Artischocken-Ravioli mit Salbeibutter und 16.50
gerösteten Pinienkernen Als Hauptgang 29.50
Artichoke ravioli with sage butter and roasted pine nuts
L,M,O, Zwiebeln, Knoblauch

Gebratenes Zanderfilet auf Rotkraut-Risotto 21.50
und Olivenerde Als Hauptgang 34.50
Fried pike-perch fillet on red cabbage risotto and olive soil
L,M,O,G,D Zwiebeln, Knoblauch



Rotkraut-Suppe mit Sauerrahm 13.50
Cabbage soup with sour cream
L,M,O, Zwiebeln, Knoblauch



Blumenkohl-Ingwersuppe mit Topinambur-Chips 13.50
Cauliflower ginger soup with Jerusalem artichoke chips
G,M,O,L, Zwiebeln, Knoblauch

Dressingsauswahl / Dressing selection

Kronendressing, French- & Italian Dressing, Preiselbeer-Dressing
Crown dressing, French & Italian dressing, cranberry dressing
M,L,C,G,O,Zwiebeln, Knoblauch

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch in der Winterzeit auf Wunsch unsere beliebten
Klassiker wie Rindstatar als Vorspeise oder Hauptgang oder grünen / gemischten Salat.
*Of course, we also serve our popular classics such as beef tartare as a starter or main
course or green / mixed salad on request.*



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

FLEISCHSTÜCKE VOM GRILL

Fine pieces of meat from the grill

Rinds T-Bone (AUS/ARG) 750g ab 2 Personen (Wartezeit 20 Minuten) 60.00 p.P.
Beef T-Bone Steak for up to 2 persons (waiting time 20 minutes)

Rindsfilet (AUS) 180g 51.00
Beef filet

Kalbshohrückensteak 200g 39.50
Veal Rib-Eye

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Pfefferrahmsauce, Rotweinjus, Kräuterbutter, mit Maître Jean Butter überbacken

Choose from the following sauces:

pepper cream sauce, red wine jus, herb butter, gratinated with maître jean butter

G,L,M,O, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites, Wildreis, Thymian-Bratkartoffeln, Quarkspätzli

Choose from the following side dishes:

French fries, wild rice, thyme roast potatoes, spaetzle

A,G,M,L

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse

Various vegetables according to the season will accompany 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*

Wolfsbarsch aus Zucht (GRC) 42.00 p.P.
Sea bass from farm

Bremgartner Bachsaibling 34.50 p.P.
Brooktrout from Bremgarten

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, Wildreis, Thymian-Bratkartoffeln, Quarkspätzli

Choose from the following side dishes:

Fried potatoes, wild rice, thyme roast potatoes, spaetzle
A,C,G,M,L,O

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 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

HAUPTGERICHTE *Main dishes*

Rehschnitzel (DE/AUT) an Wildrahmsauce mit Quarkspätzli, Wintergemüse 45.00
und Wildgarnitur
Deer escalope with game cream sauce, spaetzle, winter vegetables
and wild garnish
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G

Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch (DE/AUT) an Wildrahmsauce 49.50
mit Quarkspätzli, Wintergemüse und Wildgarnitur
*Sliced deer and venison with game cream sauce, spaetzle, winter vegetables
and wild garnish*
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln

Kronenpfännli mit Schweinsfilet unter der Nusskruste 38.00
mit Quarkspätzli und Wintergemüse
*Kronenpfännli with pork fillet under the nut crust
with spaetzle and winter vegetables*
A,C,O,G,H,L, Zwiebeln



Mit Preiselbeer-Risotto gefüllter Mini-Kürbis (auch vegan erhältlich) 36.00
Mini pumpkin stuffed with cranberry risotto (vegan on request)
G,M,O

Zartes Rindsfilet (AUS) an Rotweinjus und Schweinsfiletmedaillon an 54.50
Morchelrahmsauce, mit Thymian-Bratkartoffeln und Wintergemüse
*Tender fillet of beef (AUS) with red wine jus and pork fillet medallion on
morel cream sauce, with thyme roast potatoes and winter vegetables*
G,M,O

Kronen Kalbs Cordon Bleu mit Raclette-Käse und Buurehamme 48.00
mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
*Crown veal Cordon Bleu with raclette cheese and farmers ham
french fries and vegetables of the season*
A,C,G,L,M, 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 vegetables of the season*
C,G,L,M,O, Zwiebeln

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

Entdecken Sie unter den Vorspeisen weitere Gerichte, die wir Ihnen auch als Hauptgänge servieren.

Discover other dishes among the starters that we also serve as main courses.



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 (ARG/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**

The traditionnel filet “Maître Jean”
with 180g of the finest beef fillet (ARG/AUS), 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>
Metzgerei Rebstock / Seengen	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ <i>meat</i>
Bäckerei Gradwohl / Lenzburg	Brotspezialitäten / <i>bread</i>
Jowa	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

Sauerrahmglace mit Orangensalat <i>Sour cream ice cream with orange salad</i> C,G,E	13.00
Kronen Überraschungs-Dreierlei <i>Kronen Surprise - Trio</i> A,C,G,E,H,O	14.50
Feigen-Frangelico-Tiramisu <i>Fig Frangelico Tiramisu</i> A,C,G,H,O	14.50
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 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 Nesselrode, Coupe Dänemark und Bananensplit.

We are happy to serve you Coupe Nesselrode, Coupe Denmark and Bananensplit on request.

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 / <i>per scoop</i> 3.50
Sorbet Aromen / <i>Sorbet flavours</i> Passionsfrucht, Mango, Birne Zitrone, Zwetschge, Himbeere <i>Passion fruit, mango, pears, lemon,</i> <i>plum, raspberry</i> G,C	pro Kugel / <i>per scoop</i> 3.50
Rahm <i>Whipped cream</i> G	2.00