



RESTAURANT KRONE

LENZBURG



Sebastian Tirez, Restaurantleiter
Sebastian Tirez, Restaurant manager

Sommerflair im Restaurant Krone in Lenzburg

Erleben Sie eine Sommer-Speisekarte, die frisch, klassisch und zugleich experimentell ist. Leicht, sommerlich und voller spannender Aromen – perfekt für laue Abende auf unserer Sommerterrasse.

Unter der Leitung des Restaurantleiters, Sebastian Tirez, verwandelt unser Service-Team die Terrasse in einen Ort des Wohlfühlens. Freuen Sie sich auf kreative Gerichte, die Geschmackserlebnisse neu definieren, begleitet von einem vielseitigen Repertoire an Weinen und sommerlichen Drinks, das Freude macht.

Willkommen zum unvergesslichen Sommergenuss im Restaurant Krone – wo Qualität und Leidenschaft jeden Bissen begleiten.

Catch the summer vibes at the Restaurant Krone in Lenzburg.

Experience our summer menu, which is fresh, classical, and experimental at the same time. Enjoy light, summery dishes full of exciting flavours – perfect for mild evenings on our summer terrace.

Under the direction of the restaurant manager, Sebastian Tirez, our service team transforms the terrace into a feel-good oasis. Look forward to tasting creative dishes that redefine culinary experiences, accompanied by a versatile selection of wines and summery drinks that give pleasure.

Welcome to unforgettable culinary summer delights at the Restaurant Krone – where quality and passion accompany every bite.



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

VORSPEISEN

Starters



Schweizer Rindstatar (70 oder 140g) gewürzt mit einer Eigelbcrème, dazu eine Rinds-Praline und garniert mit frischer Gartenkresse 28.00
 Hauptgang/Main Course 42.00
Swiss beef tartare (70 or 140g) seasoned with an egg yolk cream, served with a beef praline and garnished with fresh garden cress
 C, G, A, M, Zwiebeln



Gebratene Gemüse Gyoza mit Shiitake-Pilzen 6 Stück 18.00
 und Teriyaki-Sauce 12 Stück 34.00
Fried vegetable gyoza with shiitake mushrooms and teriyaki sauce
 C, G, O, Zwiebeln



Kalte Melonensuppe mit grillierter Melone und Radieschen, garniert mit einem Popcorn-Topping 15.00
Cold melon soup with grilled melon and radishes, garnished with a popcorn topping
 G, O, Zwiebeln

Nizza-Salat mit frischem Kopfsalat, Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln und Brot-Crunch 16.00
 Hauptgang/Main Course 28.00
Niçoise salad with fresh lettuce, tuna, egg, olives, tomatoes, red onions, and bread crunch
 G, M, L Zwiebeln



Caprese-Salat von der Fleischtomate mit Burrata und Basilikumperlen 16.00
Caprese salad of beef tomatoes with burrata and basil pearls
 G, M, L Zwiebeln

Kross gebratener Schweinebauch mit Misocrème und Grenadine-Rettich, serviert in einer Umami-Bouillon 18.00
 Hauptgang/Main Course 32.00
Crispy fried pork belly with miso cream and radish marinated in grenadine, served in a umami broth
 D, A, F

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch in der Sommerzeit auf Wunsch unsere beliebten Klassiker wie Kronen-Rindstatar (28.00), Rauchlachs mit Meerrettich und Toast (21.50) sowie grünen Salat (10.00) oder gemischten Salat (14.50).

On request, during the summer season, we also serve our popular classics such as beef tartare Kronen-style (28.00) smoked salmon with horseradish and toast, as well as green salad (10.00) or mixed salad (14.50)



RESTAURANT KRONE

LENZBURG



SOMMERGENUSS PUR VOM GRILL *Pure summer enjoyment from the grill*

Grilliertes Kalbs-Flanksteak, Rindsfilet (AUS) und
saftiges Pouletschenkel-Steak (je 100g)
mit BBQ-, Pfeffersauce Maitre Jean-Butter und Salsa Verde
dazu knusprige Rösti-Fries und buntes Grillgemüse
Grilled veal flank steak, beef fillet (AUS) and juicy chicken thigh steak (each 100g)
with BBQ, pepper sauce, Maitre Jean butter and salsa verde
served with crispy rösti fries and colourful grilled vegetables
C, G, L, M, O, Zwiebeln

55.00 p.P.



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

FLEISCHSTÜCKE VOM GRILL

Fine pieces of meat from the grill



Schweizer Kalbs-Flanksteak 250g
Swiss Veal Flank Steak

46.00

Rindsfilet (AUS) 180g
Beef fillet

56.00



Knuspriges Schweizer Pouletschenkelsteak 250g
Crispy Swiss chicken thigh steak

34.00

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter | Maître Jean Butter | Sauce Béarnaise
Choose from the following sauces:

pepper cream sauce / herb butter / Maître Jean butter / Béarnaise sauce
G, L, M, O, Zwiebeln, Knoblauch

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites | Weissweinrisotto | Kartoffelpüree mit Schnittlauch
Choose from the following side dishes:

French fries / white wine risotto / mashed potatoes with chives
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)



Auf Zedernholz sanft gegartes Lachsfilet aus Schweizer Zucht 38.00 p.P.
Salmon fillet from farmed fish from Switzerland, gently cooked on cedar wood

Zander aus Zucht vom Grill (S) 42.00 p.P.
Farmed pike-perch from the grill

Dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:

Weissweinschaumsauce | Salsa Verde | Sauce Béarnaise

Choose from the following sauces:

White wine foam sauce / salsa verde / Béarnaise sauce

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes Frites | Weissweinsrisotto | Kartoffelpüree mit Schnittlauch

Choose from the following side dishes:

French fries / white wine risotto / mashed potatoes with chives

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

SOMMER-GERICHTE

Summer dishes

Keule von der Bresse-Poularde mit Gewürzinjektion, Rosmarin-Kartoffelsticks und Ratatouille 42.00

Leg of Bresse chicken with an injection of spices, rosemary potato sticks, and ratatouille

G, O, Zwiebeln, Knoblauch

Kronenpfännli mit Bison-Entrecôte (200g/USA), dazu frische Eirschwämmli und Kartoffelpüree mit Schnittlauch 54.00

Bison entrecote (200g/USA), served in a pan with fresh chanterelle mushrooms and mashed potatoes with chives

G, I, O, Zwiebeln, Knoblauch



Offenes Ravioli gefüllt mit Sommergemüse, pochierem Ei, Parmesan und Spinat mit Pinienkernen 32.00

Open-faced ravioli filled with summer vegetables, poached egg, Parmesan, and spinach with pine nuts

A, M, Zwiebeln



Frische Tagliatelle mit Trüffelsauce, Pinienkernen und Parmesanchips 29.00

Fresh tagliatelle with truffle sauce, pine nuts, and Parmesan chips

G, O, L, Zwiebeln

KRONEN KLASSIKER

Classics from the Krone kitchen



In Butter gebratene Kalbsleberli mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln 43.00

Calves' liver fried in butter, served with rösti, leaf spinach and roasted onions

G, L, M, O, Zwiebeln



Kronen Kalbs Cordon Bleu mit Gruyère und Lenzburger Buurehamme mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse 48.00

Krone veal Cordon Bleu with Gruyère and farmer's ham from Lenzburg

Fench fries and seasonal vegetables

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



Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (auf Wunsch mit Nierli) mit Rösti und frischem Saisongemüse 44.00

Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys)

with rösti and seasonal vegetables

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



RESTAURANT KRONE

LENZBURG

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	Gemüse / <i>vegetables</i>
Bianchi / Zürich	Fisch und Meeresfrüchte / <i>fish and seafood</i>
TRAITAFINA / Lenzburg	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / <i>meat</i>
Metzgerei TopCC / Rothrist	Fleisch, Geflügel und Wurstwaren/ <i>meat</i>
Bäckerei Gradwohl / Staufeu	Brotspesialitäten / <i>bread</i>
Jowa	Diverse Backwaren (CH) / <i>Various baked goods (CH)</i>
Familie Fellmann	FrISChe Schweizer Eier / <i>fresh Swiss eggs</i>

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

L E N Z B U R G

SAISONALE DESSERTS

Seasonal desserts

Grillierter Granny Smith Apfel mit Mascarpone und Bisquit <i>Grilled Granny Smith apple with mascarpone and sponge cake</i> A, C, G,	15.00
Hausgemachte Baileys Glace mit Meringue und Caffè-Mousse dazu Baileys-Espresso <i>Homemade Baileys ice cream with meringue and coffee mousse served with Baileys-Espresso</i> A, C, G,	16.00
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 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 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/ <i>Ice cream flavours</i> Mocca, Schokolade, Vanille Erdbeer, Sauerrahm, Salted-Caramel <i>Mocca, chocolate, vanilla, strawberry, sour cream, salted caramel</i> C, G, O, H	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Sorbet Aromen / <i>Sorbet flavours</i> Mango, Zitrone, Himbeere <i>Mango, lemon, raspberry</i> F, O	pro Kugel / <i>per scoop</i>	3.50
Rahm <i>Whipped cream</i> G		2.00
Frappé in den Aromen der Glace-Auswahl <i>Frappé in the flavors of the ice cream selection</i> C, G, O, H		9.50