

# WILLKOMMEN SEIN SICH WOHLFÜHLEN GENIESSEN

Entdecken Sie mit uns die Schätze der Gärten, Äcker, Wälder und Wiesen des gesamten regionalen Raumes. Wir verwenden hochwertige und regional verwurzelte Lebensmittel, die stets der jeweiligen Jahreszeit entstammen. Frische Kräuter direkt aus dem Garten, zartes geschmackvolles Fleisch, welchem wir die nötige Reife geben, ausgesuchte regionale Spezialitäten wie Käse und Würste. Dies sind Grundlagen unserer regionalen, lebendigen und frischen Küche.

Viele unserer Gerichte sind zudem ohne Gluten zubereitet. Allerdings können die bei uns im Hause zubereiteten Speisen Spuren davon enthalten. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

## SCHÖN SIND SIE BEI UNS!



Erbaut um das Jahr 1200 als Taverne des Klosters Frienisberg.  
Als Gasthof zur «Krone» bestehend seit 1349.

## MORGENS

Butter- oder Laugengipfel	1.80
Kleines Frühstück mit zwei Scheiben Brot und hausgemachter Konfitüre, Butter	5.00
Sandwich mit Hausbrot und Emmentaler Buurehamme	8.50
Sandwich mit Hausbrot und pikanter Salami	8.50
Sandwich mit Hausbrot und Halbhart-Käse	8.50

## KNUSPRIGE, WARME BROTLADEN MIT LECKEREM BELEGT

Warme, knusprige Brotfladen ideal als kleine Mahlzeit oder als Aperitif-Begleiter mit Freunden. Auf Wunsch servieren wir Ihnen diese Gerichte auch gerne frei von Gluten. Bitte beachten Sie die Informationen auf der letzten Seite.

<b>K1:</b> geräucherter Landschinken, confierte Zwiebeln, Tomatensauce		24.00
<b>K2:</b> Poulet-Streifen, Peperoni, Knoblauch, Tomatensauce		24.00
<b>K3:</b> Frischkäse mit Kräutern, eingelegte Zucchini, Karotten und Rucola	V	21.00
<b>K4:</b> Sauerrahm, geröstete Zwiebeln, Meersalz, Pfeffer	V	19.00
<b>Süss</b>		
<b>K5:</b> Mascarpone, eingelegte Äpfel & Birnen, Honig, schwarze Nüsse von Lobsigen	V	24.00

## KLASSISCHER FINGERFOOD

<b>Pommes frites</b> mit Ketchup, Cocktailsauce oder Mayonnaise	G V	7.50	9.50
mit 1 hausgemachter Sauce: Sauce Remoulade, Krone3 (scharf), Krone Barbecue	G	9.00	11.00
1 zusätzliche Sauce nach Wahl	G V		3.00
<b>Poulet Flügel</b> frittiert mit Pommes frites und 1 hausgemachte Sauce	G		19.50
<b>Brühwurst</b> von der Metzgerei Schaufelberger (57% Schweine- & 43% Rindfleisch) mit Hausbrot und Senf			17.00
mit saisonalem Kartoffelsalat	G		25.00

## SALATE

Blattsalat mit Brotcroutons	V	10.50	
Tomatensalat mit Gurke, Feta und Gemüsezwiebel	G V	13.50	19.50
Gemischter Salat aus saisonalen Produkten	G V	13.50	19.50
Wurst-Käse-Salat begleitet von diversen Salaten	G		25.00
Siedfleisch-Salat	G		25.00
Hausgemachte Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Honig-Rosmarin-Dressing			

## DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN ZWISCHEN ...

11:30 Uhr und 13:30 Uhr sowie ab 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

### SUPPEN ALS VORSPEISE

Wysuppe – der Klassiker in der Krone	G V	10.50
Würzige Bouillon Diablotin (Käse-Paprika-Toasteinlage)	G V	8.50

### KALTE HAUPTGÄNGE

Roastbeef mit Pommes frites	G	32.00
Roastbeef mit Salat	G	32.00
Eine hausgemachte Sauce nach Wahl: Sauce Remoulade, Krone3 (scharf), Krone Barbecue		
1 zusätzliche Sauce nach Wahl		3.00
Rinds-Tatar, auf Wunsch mit Cognac oder Calvados	gross	G 26.00
	klein	G 19.50

### WARME HAUPTGÄNGE

Seeländer Gemüsesuppe mit Siedfleisch im Topf serviert	G	29.00
Griechische Bohnenbällchen mit Zitronen-Oliven-Ebly	V	26.00
Tagliatelle mit Zucchini, Auberginen, Tomaten und Kräuter-Pesto	V	24.00
Kalbsleberli mit Kräutersauce und Rösti		38.00
Kalbsbäckli geschmort, an einem geschmackvollem Fleischjus, eingelegte Pflaumen, Sellerie-Kartoffelstock		46.00
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Reis und saisonalem Gemüse	200 g	G 32.00
Schweinesteak mit gemischtem Salat	200 g	G 28.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Buurehamme aus dem Emmental, Raclettekäse und Taleggio, Pommes frites und Gemüse		35.00

### SPEZIALITÄT DES HAUSES : ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Wir servieren das Entrecôte traditionell mit einer hausgemachten «Café de Paris Kräuterbutter».

Dazu gibt es saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Reis, Tagliatelle, Rösti, Sellerie-Kartoffelstock, Bratkartoffeln mit Rosmarin

Pro Pers.	200 g	G	45.00
	300 g	G	53.00
	400 g	G	62.00

## SÜSSES ZUM NASCHEN

Hausgemachte Nidletäfelì	4 Stk.	G	3.00
Blechkuchen – wir informieren Sie gerne über die aktuelle Geschmacksrichtung			6.00
Gebrannte Creme – der Klassiker für Schleckmäuler		G	10.50
Schokoladenmousse aus weisser und schwarzer Toblerone		G	10.50

## EISIGES AUS DER EISWERKSTATT

Das Team der Eiswerkstatt (beim Bärengraben in Bern) stellt nach traditioneller Methode frisches Eis her. Hierfür verwenden sie erlesene Zutaten und verzichten auf künstliche Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

Der intensive Geschmack ihrer Eissorten entsteht durch die Verarbeitung erstklassiger Produkte, wie zum Beispiel BIO-Milch aus dem Emmental, Pistazien aus Sizilien, Vanille aus Madagaskar und Haselnüsse aus dem Piemont.» (eiswerkstatt.ch)

## KREATIONEN DES KRONEN-KÜCHENTEAMS

<b>Ragusa</b>	2 Kugeln Schokolade, Ragusa, 1 Kugel Fior di latte Haselnuss-Crumble für den Crunch, Apfelschnitze, Schlagrahm	G V	15.00
<b>Stell mich auf</b>	2 Kugeln Tiramisu, 1 Kugel Kaffee, Baileys-Sahne Likör, Merengue, Rahm	G V	15.00
<b>Oreo</b>	3 Kugeln Oreo, Oreo Crumbs, Doppelrahm, Blaubeeren	V	15.00
<b>Alice</b>	2 Kugeln Caramel salted, 1 Kugel Bourbon Vanille hausgemachte Nidletäfelì, Rahm	G V	14.50
<b>Nussknacker</b>	2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Pistazien, Rahm Crème de Noyaux und und Lobsiger Schwarznuss	G V	15.50
<b>Himbeer-Sorbet</b>	3 Kugeln Himbeersorbet mit Thymian, 2cl Himbeergeist	G V	14.50
<b>Zitronensorbet</b>	3 Kugeln Zitronensorbet, 2cl Vodka, kandierte Zitronen	G V	14.50

## DIE KLASSKER

<b>Coupe Dänemark</b>	3 Kugeln Bourbon Vanille, warme Schokoladensauce, Rahm	G V	14.00
<b>Eiskaffee</b>	3 Kugeln Eiskaffee, Kaffee-Topping, Rahm	G V	14.00
<b>Romanoff</b>	3 Kugeln Bourbon Vanille, Erdbeeren aus der Schweiz	G V	15.50
<b>Frappé</b>	Diverse Aromen, 2 Kugeln Eis, Milch		11.00
<b>Kugel</b>	pro Kugel nach Wahl	G V	4.50

## BÉLEM CAFÉ

Bélem ist ein kleines Familienunternehmen im Berner Seeland, das sich dem feinen Kaffee verschrieben hat. In ihren Trommelröstmaschinen verarbeiten sie besten, handgelesenen Kaffee aus ausgewählten Kaffeeplantagen mit guten sozialen und ökologischen Produktionsbedingungen.

Espresso, Ristretto, Kaffee		4.40
Espresso, Kaffee macchiato	mit Milchschaum	4.40
Doppelter Espresso		6.00
Doppelter Espresso macchiato	mit Milchschaum	6.00
Milchkaffee		5.00
Cappuccino		5.00
Latte macchiato		5.50
Latte macchiato caramel		5.70
Coretto	Espresso mit einem Schuss Grappa	5.50
Kaffee Fertig	Kaffee mit 4cl Kernobst, Zucker, Wasser	7.50

### Kalter Kaffee

Kaffee auf Eis	Kaffee mit Eiswürfel serviert	4.60
Kaffee latte freddo	Kaffee mit Milch auf Eis serviert	5.70

## MILCHGETRÄNKE

Schokolade oder Ovomaltine	kalt oder warm		4.50
Schlagsahne		Tupf	1.20
Milch	kalt oder warm	3 dl	3.70

## LÄNGGASS-TEE

Assam Halmari	indischer Schwarztee, malzig und vollmundig	4.60
Jasmin Pearl	chinesischer Grüntee, leicht und frisch	4.60
Sencha Yamato	japanischer Grüntee, kräftig und erfrischend	4.60
Tie Guan Yin	Ookong, leicht, mild und süsslich	4.60
Menthe du Maroc	marokkanische Minze, hell und belebend	4.60
Ginger Lemon	Ingwer-Zitronentee, wärmend und wohltuend	4.60
Rooibos Bourbon	Rooibos mit Vanille, sanft und vollmundig	4.60
Edelweiss	Schweizer Alpenkräuter, frisch und würzig	4.60
Verveine	Der Klassiker für jeden Moment, wärmend	4.60
Berner Rosen	Früchte- und Blütentee aus Bern, fruchtig und süss	4.60
Mélange Rouge	erfrischende und durstlöschende Kräutermischung	4.60

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN, EISKALTER TEE & SIRUP

Unsere Limonaden werden mit Trinkwasser aus Aarberg hergestellt. Damit verhindern wir lange Transportwege. Länggass-Tee und Sirup vom Bärner Sirupier dienen als Zutaten.

<b>Limonaden</b>		<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Limonade	Limettensaft, Zitronengras-Sirup, frische Minze	5.00	6.20
Gurkenlimonade	Gurken, Limetten, Holunderblütensirup, Pfefferminze	5.00	6.20
<b>Eiskalter Tee</b>			
Krone	Ginger-Lemon Tee, Orangenblüten-Sirup	5.00	6.20
Jasmin	chinesischer Grüntee, Ingwer-Apfel-Sirup	5.00	6.20
Klassik	Schwarztee, Holunderblütensirup	5.00	6.20

## AARBERGER TRINKWASSER

	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>10 dl</b>
mit Kohlensäure angereichert	3.50	4.50	8.00
mit Kohlensäure angereichert und mit Sirup Ihrer Wahl	3.80	4.80	9.00
pur vom Hahne mit Sirup Ihrer Wahl	3.00	3.50	6.80
pur vom Hahne mit Minze	3.00	3.50	6.80
pur vom Hahne	2.50	2.50	2.50

### Sirup vom «Le Sirupier de Berne»

Zitronengras, Ingwer-Apfel, Holunderblüten, Goldmelisse, Himbeere, Erdbeere, Orangenblüten, Pfefferminze-Wermut. Sirups sind für Kinder gratis. Alle Sirupe können auch warm genossen werden.

## SÄFTE

Orangensaft	Michel	20 cl	5.00
Süssmost	Ramseier	30 cl	4.60
Suure Most	Ramseier, mit und ohne Alkohol	50 cl	7.00

## ÄRNSCHT

**Im ÄRNSCHT: erfrischt mit der Kraft der Seeländer Aronia-Beeren** 5 dl 6.50

Mit ÄRNSCHT hat der Biohof Bichsel ein Kultgetränk kreiert. Alle Zutaten für ÄRNSCHT stammen aus Schweizer biologischem Anbau. Die Aronia-Beeren werden seit über zehn Jahren auf Bichsels Biohof angebaut.

Die feine Note von Pfefferminze und Zitronenmelisse lässt ganz vergessen, wie gesund die Aronia-Beeren eigentlich sind.

## SÜSSGETRÄNKE UND BLÖTERLIWASSER

			3 dl	5 dl
Mineralwasser offen	Rhätüner		4.00	5.50
Citro	Rhätüner		4.20	5.70
Arkina Mineralwasser			50 cl	6.00
Rhätüner Mineralwasser			50 cl	6.00
Rivella rot und blau	der Schweizer Klassiker		33 cl	4.70
Coca Cola, Coca Cola zero			33 cl	4.70
Apfelschorle Ramseier			33 cl	4.70
Fanta Orange			33 cl	4.70
Schweppes Tonic			20 cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon			20 cl	4.90
Schweppes Ginger Beer & Chili			20 cl	5.70

## FELDSCHLÖSSCHEN BIERE VOM ZAPFHAHN

			20 cl	30cl	50 cl
Hopfenperle	kräftiges Bier, vollmundig, herb	5.2 Vol %	4.00	4.80	6.00
Frühlingsbier (saisonal)	frisch, mild, süsslich, feine Bittere	4.8 Vol. %	4.00	4.80	6.00

## FLASCHENBIERE

Weizenfrisch alkoholfrei	Feldschlösschen, vollmundig	0.5 Vol. %	33 cl	5.00
Schneider Weisse	Weissbier	5.2 Vol %	50 cl	7.50
Amber	Amber OAK Ale   Deer Beer in Lyss Malziges, mildes Amber mit wohliger Eichenote	5.7 Vol. %	33 cl	6.50
Anete	Blond Ale   Local Bräu in Ins Z`süffigs, früschrä Bier füre Durschd	5.3 Vol. %	33 cl	6.50
Kellerfrisch	Aarebier   süffig, leicht naturtrüb	5 Vol. %	33 cl	5.50
Swiss Pale Ale	Aarebier   unfiltriert, blumiges Hopfenaroma	4.8 Vol. %	33 cl	6.50

## WEINE 5 DL QUALITÄT

<b>Weissweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Schafiser Chasselas Bielersee AOC	4.80	9.60	14.40	24.00
Yvorne Blanc AOC	5.00	10.00	15.00	25.00
Johannisberg Wallis AOC	5.00	10.00	15.00	25.00
<b>Roséweine</b>				
Œil de Perdrix Wallis AOC	4.70	9.40	14.10	23.50
<b>Rotweine</b>				
Merlot del Ticino Tessin AOC	4.60	9.20	13.80	23.00
Cuvée la Biche Wallis AOC	4.80	9.60	14.40	24.00
Primitivo di Puglia IGP	5.00	10.00	15.00	25.00
Pinot Noir Bielersee AOC	5.20	10.40	15.60	26.00

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### SCHAUMWEINE

#### PORTUGAL

BAIRRADA DOC			
<b>PEDRO TEIXEIRA BRUTO – METHODE CHAMPENOISE</b>	2018	75 cl	54.00
ADEGA DE CATANHEDE BAIRRADE   PEDRO TEIXEIRA		10 cl	8.00
Erfrischende Aromen von roten Früchten, Cassis und Konfitüre.		MP	25.00
9 Monate Flaschenreifeung auf dem Rüttelpult und 1 Monat still.			

### WEISSWEINE

#### SCHWEIZ

BIELERSEE AOC   BERN			
<b>CHASSELAS</b>	2022	75 cl	42.00
WEINGUT BIELERHAUS   BEAT BURKHARDT		10 cl	6.50
Frisch, spritzig mit einem Bouquet aus weissen Blüten und einer erfrischenden Mineralität.		MP	19.00

VULLY AOC   FREIBURG			
<b>CHASSELAS - DEMETER</b>	2022	75 cl	37.00
LE PETIT CHATEAU   FAMILIE SIMONET		10 cl	5.50
Spritzig, frisch, fruchtig mit floralen Noten von Pfirsich.		MP	18.00

#### PORTUGAL

VINHO VERDE - NORDPORTUGAL			
<b>ALLO - ASSEMBLAGE</b>	2022	75 cl	37.00
QUINTA DE SOALHEIRO   ANTÓNIO ESTEVES FERREIRA		10 cl	5.50
Dieser erfrischende, typische Vinho Verde ist eine Assemblage aus den beiden Traubensorten Alvarinho und Loureiro. Entstanden ist ein herrlich erfrischender Wein mit präsender Säure und Zitrus- sowie Holunderblütenaromen.		MP	18.00



## DOURO

### DAS ISCH LÄBE VARIADADE - ASSEMBLAGE

QUINTA DOS POÇOS | DOURO FAMILY ESTATES & REMO ARAGÃO  
Die Traubensorten Rabigato, Vitis und Gouveio ergeben einen Wein mit breiter Frische und Noten von weissen Früchten sowie Limetten.

2021 75 cl 40.00  
10 cl 6.00  
MP 18.00

## ROSEWEINE

### SCHWEIZ

BIELERSEE AOC | BERN

#### CEIL DE PERDRIX – PINOT NOIR

WEINGUT BIELERHAUS | BEAT BURKHARDT  
Frisch, fruchtig mit Aromen von roten Beeren.

2022 75 cl 46.00  
10 cl 7.00  
MP 21.00

### PORTUGAL

ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. | ALENTEJO

#### DAS ISCH LÄBE - ASSEMBLAGE

LUIS DUARTE VINHOS UNIPESSOAL & REMO ARAGÃO  
Kreiert wurde ein frischer, fruchtiger Wein mit der Leidenschaft Portugals aus den Trauben Aragonez, Touriga Nacional und Trincadeira.

2022 75 cl 35.00  
10 cl 5.00  
MP 15.00

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

BIELERSEE AOC | BERN

#### PINOT NOIR

WEINGUT BIELERHAUS | BEAT BURKHARDT  
Noten von Kirschen, würzige Nuancen, feine Tannine, leicht.

2022 75 cl 49.00  
10 cl 7.50  
MP 22.00

### SPANIEN

JUMILLA DOP

#### TIME WAITS FOR NO ONE DOUBLE - BIO

FINCA BACARA

Traubensorte: Monastrell

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Aromatik nach reifen Früchten, schwarzen Beeren, Kirsche, Lakritze und feinen Röstaromen. Sehr schön ausgewogen im Gaumen, mit eleganter Struktur, reifen Gerbstoffen und schöner Länge.

2022 75 cl 39.00  
10 cl 6.00  
MP 18.00

### PORTUGAL

DOURO DOC

#### DAS ISCH LÄBE – TINTA BARROCA

QUINTA DOS POÇOS | DOURO FAMILY ESTATES & REMO ARAGÃO  
Sehr dichtes, fast undurchsichtiges Rubinrot. Viel rote Beeren im Auftakt in der Nase, Hagebutten, etwas Süssholz und feine Würze, reife Pflaumen, etwas Lakritz und dunkler Waldhonig. Im Gaumen sehr saftig mit viel Frucht und Würze, wirkt sehr süffig, mit dezenten Tanninen.

2020 75 cl 49.00  
10 cl 7.50  
MP 25.00

ALENTEJO

#### PLANSEL SELECTA – ASSEMBLAGE

QUINTA DA PLANSEL | DORINA LINDEMANN

Traubensorten: Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira

Vollmundiger, saftiger Wein mit viel Frucht, Aromen von roten Beeren, etwas Würze und dem Duft von Rosenblüten.

2021 75 cl 35.00  
10 cl 5.50  
MP 15.00

## APERITIF VON MATTER-LUGINBÜHL AUS KALLNACH

Vermouth Bianco	16 Vol. %	4 cl	7.50
Vermouth Rosso	16 Vol. %	4 cl	7.50
Martinazzi Bitter Classic	28 Vol. %	4 cl	7.50
Gran Classico Bitter	28 Vol. %	4 cl	7.50
Kina L'Aero d'Or	18 Vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol. %	4 cl	7.50

## MIX GETRÄNKE ZUM APERITIF

Aperol Spritz	Aperol, Schaumwein, Aarberger-Trinkwasser mit Sprudel	10.50
Gran Classico Bitter Mix	Die einheimische Variante des Aperol Spritz. Gran Classico, Schaumwein, Aarberger-Trinkwasser mit Sprudel	10.50
Gespritzter Weisswein	Weisswein und Aarberger-Trinkwasser mit Sprudel	8.00
Gespritzter Weisswein	süss, Weisswein mit Citro-Mineralwasser	8.00
Hugo	Schaumwein, Holunderblüten-Sirup, Aarberger-Trinkwasser mit Sprudel	10.50
Ingo	Matter Ginger, Schaumwein, Holunderblüten-Sirup	10.50
Krone Mule	Matter Ginger, Limettensaft, Ginger Brew	11.50
Chico	Weisser Portwein, Tonic Wasser, Minze	9.50

## LONGDRINKS

Hendrick's Tonic	4 cl Gin, Schweppes Tonic	12.00
Gingo Ginger	4 cl Gingo Gin, Schweppes Ginger Beer & Chili	15.00
Xellent Tonic	4 cl Wodka, Schweppes Tonic	12.00
Bacardi Cola	4 cl Rum, Coca Cola	12.00
Jack Daniel's Cola	4 cl Whisky, Coca Cola	12.00

## GIN

		Vol. %	
Aronia	Aronia-Beeren, Ernst Bichsel & Matter-Luginbühl	43	4 cl 11.00
Gingo	Power Spyce, René Zimmermann & Matter-Luginbühl	43	4 cl 12.00
Hendrick's		41.4	4 cl 9.00
Longdrink-Zusatz plus CHF 3.00 (Coca Cola, Schweppes Tonic)			

## VODKA

		Vol. %		
Wodkari	René Zimmermann & Matter-Luginbühl	50	4 cl	12.00
Xellent	Swiss Vodka	40	4 cl	9.00
Longdrink-Zusatz plus CHF 3.00 (Coca Cola, Schweppes Tonic)				

## RUM

Aarberger AuRum	gebrannt aus Rüben-Dicksaft, Matter-Luginbühl	50	4 cl	13.00
Bacardi	Carta Blanca	37.5	4 cl	9.00
Barracuda negro	Jamaica	37.5	4 cl	9.00
Ron Barceló	Imperiale	38	4 cl	10.00
Longdrink-Zusatz plus CHF 3.00 (Coca Cola, Schweppes Tonic)				

## WHISKY

Whisky Nr. 3	Blended, Gerste, Roggen, Mais, Matter-Luginbühl	48.8	4 cl	16.00
Whisky Nr. 4	Corn, Mais aus dem Berner Seeland, Matter-Luginbühl	46	4 cl	13.00
Whisky Nr. 7	Blended Corn und Rye, Matter-Luginbühl	46.5	4 cl	14.00
Whisky Nr. 8	Rye, Roggen aus dem Berner Seeland, Matter-Luginbühl	50.2	4 cl	15.00
Whisky Nr. 9	Rye Cask Strength, Roggen, Matter-Luginbühl	64.1	4 cl	20.00
Jack Daniel's	Old No. 7, Tennessee Whisky	40	4 cl	9.00
Talisker	Single Malt Scotch	45.8	4 cl	9.00
Longdrink-Zusatz plus CHF 3.00 (Coca Cola, Schweppes Tonic)				

## LIKÖR

Averna Amaro	Bitter	29	4 cl	7.50
Crème de Noyaux	Aprikosenkerne, Bittermandeln, etc.	30	4 cl	8.50
Limoncello		25	4 cl	7.50
Amaretto Disaronno		28	4 cl	7.50

## ABSINTHE

Mansinthe	Matter-Luginbühl	66.6	2 cl	8.50
			4 cl	10.50
Kübler	Val-de-Travers, Fée verte	53	2 cl	7.50
			4 cl	9.50

## FRUCHTBRÄNDE

		Vol. %		
Fine Prune Löhr	Matter-Luginbühl	41	2 cl	8.00
Fine Kirsch	Matter-Luginbühl	41	2 cl	8.00
Vielle Pomme	Grande Réserve, Matter-Luginbühl	43	2 cl	9.00
Vielle Williams	Grande Réserve, Matter-Luginbühl	43	2 cl	9.00
Williams	La Valadière	37.5	2cl	8.00
La Vieille Prune	des Trois Rois	40	2 cl	8.00

## TRAUBENBRÄNDE

Amarone	Barrique, Paesanella	41	2 cl	8.00
Brunello	Paesanella	41	2 cl	8.00
Grappa Bottega		38	2 cl	8.00
Grappa Bottega	Fumé	38	2 cl	9.00
Marc Morin	de Bourgogne	40	2 cl	8.00
Marc de Dôle	du Valais, Morand	43	2 cl	8.00

## WEINBRÄNDE

Rémy Martin	Cognac fine champagne	40	2 cl	8.00
Armagnac	Larressingle	40	2 cl	8.00
CR&F Reserva Extra		40	2 cl	8.00
Marquês de Marialva	XO 20 Anos	40	2 cl	12.00

## PREISAUSZEICHNUNG

Alle unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt. angegeben. Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert: Bar, Maestro, V-Pay, Twint, Postcard, Mastercard, Visa. Angebot und Preisänderungen vorbehalten.

«am liebste Bar»

## LEGENDEN

G = frei von Gluten | V = Vegi | VE = Vegan | L = frei von Laktose

## DEKLARATION VON FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTEN

Alle unsere Fleisch- und Fleischprodukte stammen aus der Schweiz und werden aus reinem Schweizerfleisch hergestellt. Andernfalls wird es in der Menükarte entsprechend deklariert.

## DEKLARATION VON ALLERGENEN INHALTSSTOFFEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## DEKLARATION FREI VON GLUTEN

Alle Speisen, welche bei uns verarbeitet werden, können Spuren von Gluten enthalten. Dies, da wir die Gerichte nicht in einem ausgeschiedenen Bereich zubereiten.

## MITNAHMEPREIS (MP)

Möchten Sie Ihren Lieblingswein bei Ihnen zuhause geniessen? Kein Problem. Wir bieten Ihnen mit dem Mitnahmepreis eine faire Lösung. Zusätzlich zu unserem Einstandspreis verrechnen wir eine Handlings Gebühr und die MwSt.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Wein, Bier und Apfelwein werden nicht an Jugendliche unter 16 Jahre abgeben.  
Für Spirituosen, Aperitifs, alkoholische Mischgetränke und Alcopops gilt die Altersgrenze von 18 Jahren.

## KONTAKT

Ihre Gastgeber: Beat Schmidt und Team  
Krone Aarberg AG  
Stadtplatz 29  
3270 Aarberg

krone-aarberg.ch  
willkommen@krone-aarberg.ch  
032 391 99 66

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag	08:00 – 23:00	warme Küche	11:30 – 13:30 18:00 – 21:30
Sonntag	08:00 – 18:00	warme Küche	11:30 – 13:30