



RESTAURANT KRONE

L E N Z B U R G



Liebe Gäste

DIE WILDSAISON IST ERÖFFNET! Mit dem Herbst beginnt auch wieder die Wildsaison.

Ab sofort gibt es im Restaurant Krone auserlesene Wildgerichte, köstliche Kürbissuppen und herbstliche Desserts. Weiterhin erhältlich sind auch unsere Highlights wie ganze Fische und die feinsten Fleischstücke, welche wir Ihnen nach Ihren Wünschen zubereiten. Unser Fleisch wird bei 800° Grad unter unserem Beefer grilliert und wird Ihnen ein ganz neues Genussgefühl eröffnen.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Restaurant Krone.

Das Service Team & die Küchen Crew

Dear guests

THE GAME SEASON IS OPEN! *With autumn also the game season begins again.*

From now on you can enjoy exquisite game dishes, delicious pumpkin soups and autumnal desserts at the Restaurant Krone. Our signature dishes are also available. Fresh whole fish, as well as delicious pieces of meat that we prepare for you, according to your wishes. The meat is grilled at 800 ° degrees under our beeper and will give you a whole new taste of pleasure.

Please Enjoy your stay with us!

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

Homemade starters

Roh mariniertes Zandertartar (CH) mit gelbem Rauchrandensalat <i>Raw marinated perched pike tartare with yellow smoked beetroot salad</i>	18.50
Carpaccio vom angebratenen Hirschentrecote (DE/ AUT) mit Eierschwämmli Panna Cotta mit gehobelter Belper Knolle <i>Carpaccio of seared Deer with chanterelle panna cotta and planed Belper tuber</i>	22.50
Duett von Vitello Tonnato und Basilico mit kleinem Aargauer Wasserbüffeltatar <i>Duet of Vitello Tonnato and Basilico with small Aargau water buffalo tartare</i>	22.50
SwissPrim Rindstatar mit Zwiebeln Königskapern und Briochetoast <i>SwissPrim beef tartare with onions, king capers and brioche toast</i>	Vorspeise 70g / <i>starter 70g</i> 28.00 Hauptgang 140g / <i>main course 140g</i> 39.00

SALATE

Salads

Nüsslisalat mit Wachtelei und knusprigen Brotstreifen
an Kürbiskern-Dressing
*Lamb's lettuce with quail egg, crispy strips of bread
and pumpkin seed dressing*
mit Wildrohschinken (DE/CH) / *with game raw ham*



16.50

+ 5.00

Gemischte Salatkomposition
Mixed salad variation



13.50

Dressingauswahl / *Dressing selection*

Kronendressing, French- & Italian dressing, Feta-Dressing

SUPPEN

Soups

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Baumnussbrotchips
Pumpkin cream soup with seeds and walnut bread chips



12.50

Wildgulaschsuppe, dazu Crostini mit Kräuterfrischkäse und Yuzu
Game goulash soup, served with crostini with herb cream cheese and yuzu

13.50

EDELFLEISCHSTÜCKE AUS DEM BEEFER

Fine pieces of meat from the beofer

Flank Steak vom Kalb (250g) 38.50
Veal flank steak

Wasserbüffel Entrecote (200g) 53.50
Water buffalo Entrecote

Rindsfilet (ARG) (180g) 56.00
Beef filet

Wählen Sie aus folgenden Saucen:
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Rotweinjus
Choose from the following sauces:
pepper cream sauce, herb butter, red wine gravy

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Tagliolini, Bratkartoffeln, Risotto
Choose from the following side dishes:
French fries, tagliolini, fried potatoes, risotto

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

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.
Steinbutt aus Wildfang (SCO) <i>Wild Turbot</i>	51.50 /p. P.
Seeteufel aus Zucht (NLD) <i>Anglerfish</i>	52.50 /p. P.
Seezunge aus Zucht (NLD) <i>Sole</i>	54.50 /p. P.

Dazu wählen Sie ausfolgenden Saucen:
Weissweinschaumsauce, Vinaigrette, Olivenöl aus Griechenland
*Choose from the following sauces:
White wine foam sauce, vinaigrette, olive oil from greece*

Wählen Sie ausfolgenden Beilagen:
Risotto, Tagliolini, Bratkartoffeln
*Choose from the following siide dishes:
Risotto, Tagliolini, fried potatoes*

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 mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Baked pike-perch crispies with tartar sauce, boiled potatoes and leaf spinach</i>	42.50
--	-------

WILD GERICHTE

Game dishes

Wildgeschnetzeltes (CH/AUT) an Preiselbeerrahmsauce dazu Quarkspätzli und Herbstgemüse <i>Chopped game meat with cranberry cream sauce and spaetzle, and autumn vegetables</i>	36.50
Rehpfeffer (AUT/DE) „Kronen Art“ mit Quarkspätzli Rotkraut, Preiselbeerapfel, Rosenkohl und Marroni <i>Deer pepper "Krone Art" with spaetzle, red cabbage, cranberry apple, brussels sprouts and chestnuts</i>	38.50
Kronenfännli Hirschentrecote (DE/AUT) unter der Nusskruste mit Quarkspätzli und Herbstgemüse <i>Kronenfännli deer entrecote (DE/AUT) under the nut crust with quark spaetzle and autumn vegetables</i>	39.50
Rehschnitzel (DE/AUT) an Wildrahmsauce dazu Quarkspätzli Preiselbeerapfel und Herbstgemüse <i>Deer escalope with wild mushroomsauce, spaetzle, cranberry apple, autumn vegetables</i>	47.50

FLEISCH GERICHTE

Meat dishes

In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Rösti, Blattspinat und Röstzwiebeln <i>In butter grilled calf's liver with rösti, leaf spinach and roasted onions</i>	43.00
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>	48.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (auf Wunsch mit Nierli) mit Rösti und Blattspinat <i>Sliced veal "Zurich style" (on request with kidneys) with rösti and leaf spinach</i>	44.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Our specialties

Rehrücken (DE/AUT) „Krone“ in zwei Gängen (ab 2 Personen) pro Person 64.00
serviert mit Wildrahmsauce, Preiselbeerapfel, Rotkraut,
Marroni und Quarkspätzli (30 Minuten Zubereitungszeit)
*Roast saddle of venison "Krone Style" served in two courses with wild cream
sauce, cranberry apple, red cabbage, chestnuts and spaetzle
(30 minutes preparation time)*

Châteaubriand in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen) pro Person 66.00
Rosa gebratenes Rindsfilet (ARG) mit Sauce Béarnaise,
Pommes Frites und saisonalem Gemüse (30 Minuten Zubereitungszeit)
*Châteaubriand served in two courses (from 2 persons)
Pink roasted beef fillet (IRL) with béarnaise sauce
fresh vegetables and french fries (30 minutes preparation time)*

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian dishes

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit herbstlichen Pilzen <i>Homemade pumpkin gnocchi with autumn mushrooms</i>		29.50
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Rosenkohl Kürbis, Marroni, Sauerkraut, Rahmwirz, Preiselbeerapfel Schwarzwurzeln, Pastinaken und Spätzli <i>Colourful vegetable plate with red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, chestnuts, sauerkraut, creamed cabbage, cranberry apple, salsify, parsnips and spaetzli</i>		32.50

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 available from Monday to Sunday (except 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.*

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
All our prices are in CHF and include 7.7% VAT

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz wenn nicht anders deklariert wurde.
We only 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.

DESSERTS

Classics

Hausgemachtes Olivenöleis mit Feigensabayone 13.50
Homemade olive oil ice cream with fig sabayon

Vermicelles mit Meringue und Rahm 12.50
Chestnut puree with meringue and whipped cream

kleine Portion / *small portion* 8.00

KLEIN & GLUSCHTIG

Small and delightful

Marroni Tiramisu mit seinem Sorbet 13.50
Chestnut Tiramisu with its sorbet

COUPE-KREATIONEN

Ice cream creations

Coupe Nesselrode		14.00
Vanilleglace mit Meringue, Vermicelle und Rahm		
<i>Coupe Nesselrode Vanilla ice cream with meringue, sweet chestnut puree and whipped cream</i>	<i>kleine Portion / small portion</i>	10.00
Coupe Dänemark		12.00
Vanilleeis und Schokoladensauce		
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>		
Bananensplit		13.00
Vanille-, Bananen-, Schokoladeneis und Rahm		
<i>Vanilla, banana and chocolate ice cream with whipped cream</i>		
Kronen-Eiskaffee		12.00
(gerührt, mit Rahm und Kirsch)		
<i>Kronen-Ice coffee (stirred, with whipped cream and cherry brandy)</i>		
Kronenbecher		14.00
Heisse Waldbeeren mit Balsamico und Honig		
dazu feines Sauerrahmeis und Rahm		
<i>Hot wild berries with balsamic vinegar and honey with sour cream ice cream and whipped cream</i>		

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

UNSERE PARTNER

Our partners

Forster Früchte und Gemüse / Pfaffnau

Bianchi / Zürich

Traitafina / Lenzburg

Metzgerei Sandmeier / Kölliken

Bäckerei Gradwohl / Lenzburg

Bäckerei Richner / Veltheim

Familie Fellmann

Gemüse / *vegetables*

Fisch und Meeresfrüchte / *fish and seafood*

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / *meat*

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren / *meat*

Brotspezialitäten / *bread*

Brotspezialitäten / *bread*

Frische Schweizer Eier / *fresh swiss eggs*

MERCURE HOTEL KRONE LENZBURG Alles unter einer Krone



69 individuell eingerichtete Hotelzimmer für
Geschäfts- und Freizeitgäste



Restaurant Krone mit schöner Terrasse und
Spezialitäten wie ganze Fische und
Edelfleischstücke aus dem Befer



Laubebar mit Loungebereich auf
Sommerterrasse für Treffpunkt zum stilvollen
Apéro



400m2 grosser Kronensaal und weitere
Räume für Seminare, Konferenzen
und Feiern bis 250 Personen



Caveau – Gewölbekeller für Apéros und
Abendessen im stimmungsvollen Rahmen



Cateringspezialist auf dem Schloss Lenzburg
und in der Umgebung