

## BANKETTDOKUMENTATION



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

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einem Anlass in der Krone Aarberg.

Mittelalterlicher Charme trifft auf moderne Sanftmut, gepaart mit hinreissenden Ausblicken auf die umliegenden Wälder, das Dorf Aarberg und über die 600-jährige Holzbrücke hin zum Grossen Moos. Sinnlich-warmes Holz kontrastieren stilvoll mit dem typischen Berner Sandstein.

## INHALT

1. Aperitif .....	3
2. Warme Vorspeisen und Suppen.....	3
3. Kalte Vorspeisen und Salate .....	3
4. Fisch .....	3
5. Rindfleisch und Geflügel.....	4
6. Schweine-, Kalb- und Pferdefleisch .....	4
7. Vegetarisches und Veganes .....	4
8. Hausspezialitäten und Buffets .....	5
9. Platten.....	5
10. Warme Tellergerichte .....	5
11. Menüvorschläge 3 Gänge .....	5
12. Menüvorschläge 4 Gänge .....	6
13. Desserts / Süßspeisen.....	7
14. Gut zu wissen.....	8

## KULINARISCHE PHILOSOPHIE

Unser Küchenteam bietet Ihnen ein internationales Speiseangebot mit schweizerischen und mediterranen Gerichten, die mit regionalen und internationalen Weinen kombiniert werden können.

Öffnungszeiten:           April-September : Mo.-Di. Geschlossen  
                                  Oktober-März : So.-Mo. Geschlossen

## 1. APERITIF

Apéro: (5 Stk. pro Person):	p.P. 17.00
Grissini mit Rohschinken	
Lachsröllchen mit Frischkäse	
Wrap mit Chili-Kräuterkäse	
Tartelettes mit Gemüsefüllung	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto	
Crackers mit Dip	

## 2. WARMER VORSPEISEN UND SUPPEN

Wysuppe mit Aarberger Rääbmatt Wy – der Klassiker	10.50
Rindsbouillon mit Cognac	10.50
Karotten-Ingwersuppe	10.50
Tomaten Consommé mit Basilikum-Pesto	13.50
Spinatcrème Suppe mit Gorgonzola	13.50
Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken	15.50

## 3. KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Blattsalat mit Croûtons und Kernen	10.50
Gemischter Salat aus saisonalen Zutaten	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck	14.50
Krone-Salat mit Crunchy-Pouletfilet und Parmesansplitter	16.50
Banker-Bowl mit Curry-Poulet-Streifen, Kernen, Radiesli und Kresse	17.50
Burrata-Salat mit Cherry Tomaten, Pesto und Yuzo-Marmelade	18.50

## 4. FISCH

Eglifilets in Butter gebraten Müllerinnen Art mit Mandeln und Kapern Salzkartoffeln und Broccoli	38.50
Zander mit einer Noilly Prat Beurre blanc Salzkartoffeln und Rahm-Sauerkraut	39.50
Seeteufel Medaillon mit Safranschaumsauce Zitronen-Verveine-Risotto und Jungspinat	45.50

## 5. RINDFLEISCH UND GEFLÜGEL

Geschnetzelte Pouletbrust Casimir an Curryrahmsauce mit Früchten Mandelreis	27.50
Poulardenbrust mit Portweinjus Parmesan-Risotto und Marktgemüse	34.50
Panierte Truten-Schnitzel Wiener Art Kartoffelsalat und Preiselbeeren	28.50
Nach Wunsch mit Nüsslisalat als zusätzliche Beilage	+6.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff Kartoffelstock und glasierte Karotten	29.50
Entrecôte mit Café de Paris Pommes frites und Marktgemüse	39.50
Rindsfiletspitzen an einer Pommery-Senfsauce Rösti-Kroketten und Marktgemüse	44.50

## 6. SCHWEINE-, KALB- UND PFERDEFLEISCH

Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce Butternudeln und einem halben Pfirsich mit geschlagenem Rahm	28.50
Schweinsgeschnetztes mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock und glasierte Karotten	29.50
Schweinsfilet Medaillon im Speckmantel mit Cognac-Rahmsauce Kartoffelkroketten und Marktgemüse	36.50
Kalbsschnitzel saftig gebraten mit Steinpilzen und Kräutern Butternudeln und Seeländer Gemüsebouquet	46.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternüdeli und Seeländer Gemüsebouquet	52.50
Pferdeentrecôte (200 gr.) nach Ihrem Wunsch gebraten mit Café de Paris überbacken, Pommes frites und Marktgemüse	34.50

## 7. VEGETARISCHES UND VEGANES

Rotes Tofu-Gemüse Curry mit Kokosmilch und Jasminreis	26.50
Gemüsestrudel mit einer Weisswein-Espuma und Fregola Sarda	29.50
Weizenschrot Schnitzel mit würziger Gorgonzola-Spinatfüllung Sauce Hollandaise	28.50

## 8. HAUSSPEZIALITÄTEN UND BUFFETS

Warmer, geräucherter Beinschinken mit Kartoffelsalat garniert Blattsalat separat in Schüsseln à discrétion, Senf Butterzopf und Ruchbrot (inkl. Nachservice mit Beinschinken und Kartoffelsalat)	29.50
Spaghetti Buffet à discrétion mit 6 verschiedenen Saucen geriebener Parmesan und Blattsalat mit ital. und franz. Sauce	32.50
Fondue Chinoise Buffet a Discrétion 4 Sorten Fleisch (Rind, Schwein, Poulet, Truten) mit verschiedenen Saucen und Garnituren serviert, Pommes frites und Reis	45.50

## 9. PLATTEN

Reichhaltige, kalte Platte mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse und Rauchspeck,  
Garnituren wie Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten und eingelegte Zuckerrüben  
separat und Ruchbrot  
23.50 pro Person (1 Platte pro 4 Personen)

Trockenfleischplatte reich belegt mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli,  
Trockenwurst, Salami, Speck und Käse, Garnituren und Ruchbrot

35.00 pro Person (1 Platte pro 4 Personen)

## 10. WARME TELLERGERICHTE

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen Butternudeln und einem halben Pfirsich mit geschlagenem Rahm	28.50
--	-------

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Marktgemüse	28.50
--	-------

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit verschiedenen Pilzen Butternudeln oder Butterrösti	39.50
---	-------

## 11. MENÜVORSCHLÄGE 3 GÄNGE

### Menü Kallnach

Grüner Salat mit gerösteten Kernen ***	37.00
---	-------

Pouletgeschnetzeltes mit Waldpilzen an einer Rahmsauce  
Butternüdeli und einem halben Pfirsich mit geschlagenem Rahm  
\*\*\*

Schwarzwäldertorte

**Menü Walperswil**

Grüner Salat mit gerösteten Kernen 40.50

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen  
Butternüdeli und einem halben Pfirsich mit geschlagenem Rahm

\*\*\*

Gekochte Birne mit Vanilleglace, Schokoladensauce und geschlagenem Rahm

-----  
**Menü Radelfingen**

Bouillon mit Flädli 52.00

\*\*\*

Schweinsfiletmignons (150 gr.) an Morchelrahmsauce mit Butternüdeli

\*\*\*

Cassata mit Maraschino und geschlagenem Rahm

## 12. MENÜVORSCHLÄGE 4 GÄNGE

**Menü Romandie**

61.50

Marktsalat mit Radiesli, Frühlingszwiebeln und Kernen

\*\*\*

Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons und Gruyère überbacken

\*\*\*

Lachswürfel mit einer Noilly Prat Beurre blanc  
Rahm-Sauerkraut und Salzkartoffeln

\*\*\*

Apfel tarte tatin und Vanilleglace

-----  
**Menü Couronne**

69.50

Gemischter Salat aus saisonalen Zutaten

\*\*\*

Wysuppe mit Aarberger Räbmatt Wy

\*\*\*

Kronen-Kotelett (Schwein) mit Zitronenkruste, Pommes frites und Gemüse

\*\*\*

Blätterteigkissen mit lauwarmen Kirschen und Pistazienglace

-----  
**Menü Gala**

89.50

Burrata-Salat mit Cherry Tomaten, Pesto und Yuzo-Marmelade

\*\*\*

Bisque von Flusskrebse mit Fenchel

\*\*\*

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffel-Kroketten und Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensauce

13. **DESSERTS / SÜSSSPEISEN**

Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	9.00
Grosi`s gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm	7.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	12.00
Hausgemachtes Tirami-sù	12.00
Frischer Fruchtsalat nature	9.00
mit Rahm	+ 2.00
mit Kirsch	+ 2.00
diverse Glacesorten	3.00
mit Rahm	+1.50
Käseteller garniert mit Trauben und Nüssen	13.50
Blätterteigkissen mit lauwarmen Kirschen und Pistazienglace	16.50

## 14. GUT ZU WISSEN

### IHRE INKLUSIVLEISTUNGEN

- 1 Mieteinheit der Saalmiete bei Menükonsumation
- Saalbestuhlung
- WiFi

### Weinempfehlung

\*WEINKARTE PDF IM ANHANG

### Diverse Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	10 dl	9.00
Orangensaft	10 dl	10.00
Aarebier Kellerfrisch	33 cl	5.50
Espresso, Ristretto, Kaffee	Tasse	4.40

### Kinder

Unsere kleinen Gäste sind selbstverständlich ebenso herzlich willkommen wie die grossen:

Babys und klein Kinder	0 - 4 Jahre:	kostenfrei
Kinder	5 - 12 Jahre:	50 % Preisreduktion bzw. separates Kindermenü
Erwachsene	13+ Jahre:	100 %

### Hunde

Hunde sind grundsätzlich im Hotel erlaubt, jedoch nicht in den öffentlichen Einrichtungen wie dem Restaurant. Blindenhunde sind selbstverständlich jederzeit willkommen und von sämtlichen Gebühren und Einschränkungen ausgenommen.

### Parking

Auf dem Stadtparkplatz vor der Burgmauer stehen Ihnen in Gehdistanz von wenigen Minuten genügend öffentliche Parkplätze (blaue Zone) zur Verfügung.

### Saalmieten

Mieteinheiten: 0600-1200 Uhr  
1200-1800 Uhr  
1800-2330 Uhr

	pro Mieteinheit	pro weitere Einheit
Klosterstube	CHF 150.00	CHF 50.00
Guisanstube	CHF 150.00	CHF 50.00
Bürgerstube	CHF 150.00	CHF 50.00
Salon Romand	CHF 200.00	CHF 100.00
Kronesaal	CHF 600.00	CHF 200.00



- Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.
- Für Gäste, welche ein vegetarisches Gericht vorziehen, werden wir etwas vorbereiten. Wir bitten Sie nach Möglichkeit uns im Vorfeld Bescheid zu geben. Dies gilt ebenfalls für Teilnehmer mit Lebensmittelallergien.
- Beim Essen verrechnen wir die von Ihnen fünf Arbeitstage im Voraus angegebene Personenzahl.
- Ab 23:30 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde CHF 55.00, pro Chef de Service CHF 65.00.
- Bei Banketten ist eine Wartezeit (Zeit für Darbietungen) von 20 Minuten pro Menu-Gang inkludiert. Bei längeren Wartezeiten werden die Mitarbeiterkosten für die zusätzliche Zeit verrechnet.
- Die Offerte hat eine Gültigkeitsdauer von 30 Tagen. Danach sind Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
- Alle Preise sind in CHF ausgezeichnet und beinhalten die MWST. Mögliche Ausnahmen sind Angebote Dritter.
- Im Weiteren verweisen wir auf unsere AGB's (Diese finden Sie auf unserer Webseite).

### **Stornobedingungen**

Stornierungen bis zu 6 Tage vor Anlassdatum sind kostenlos, bei späteren Stornierungen werden 100% des Gesamtpreises in Rechnung gestellt.