

Krone Bern

Die alteingesessene Beiz im Herzen der Berner Altstadt hat seit über einem Monat unter neuer Führung ihre kulinarischen Türen geöffnet. In unmittelbarer Nähe des Berner Münsters und Rathauses wird heimisch, schnörkellos aber dennoch raffiniert getafelt. Das Team um Küchenchef Domenic Spycher setzt mit viel Herz und Passion auf regionale und saisonale Handwerkskunst. In der Gaststube empfängt Michiel Sieburgh seine Gäste in kunstvoller Umgebung. Zeitgenössische Kunst von Schweizer Künstlerinnen aus den Beständen der ArchivArte ziert die Wände. Auch Weinliebhaber kommen in der Krone ganz auf ihre Kosten - die hauseigene Vinothek „Wykeller.ch“ liefert ihre auserlesenen Tropfen zu fairen Preisen.

In unserem Newsletter informieren wir Sie über unsere Aktivitäten und gewähren Einblicke hinter die Kulissen. Weiter Informationen finden Sie auch auf unserer homepage www.kronebern.ch über facebook, tripadvisor oder über den direkten Draht: 031 31 213 14

Der Frühling kommt

Um die Sonne und die warmen Temperaturen zu geniessen, bieten wir Ihnen ab Anfang April **zwanzig Aussensitzplätze** an der Gerechtigkeitsgasse. Neben unseren täglich wechselnden Menus und der saisonalen Abendkarte servieren wir Ihnen zum Apéro auch gerne unsere neuen Antipastivariationen mit einem Glas Spumante aus dem Piemont oder einem Weisswein aus dem Tessin.

In der Osterzeit finden Sie bei uns auf der Karte ein traditionelles, etwas in die Vergessenheit geratenes Gericht, das «Ostergitzi».



Unsere Eierlieferant im Feldegg.

Suppen und Saucen aus eigenem Fond:

Einiges gibt es bei uns in der Küche nicht: Aromat, Geschmacksverstärker, Fertigprodukte und convenience food.

Bei uns werden alle Saucen und Suppen selbst gemacht, also hausgemacht. Basis für fast alle Saucen bildet unser Kalbsknochenfond. Durch das tagelange Auskochen der angerösteten Knochen und Gemüse entsteht der unverwechselbare Geschmack des Jus. Aus ursprünglich 50 Liter entstehen dabei am Schluss ganze zwei Liter Jus!

Unser hausgebackenes Brot:

Das erste, was am Morgen in der Küche gemacht wird, ist das Vorbereiten des Brotteiges. Erst dann beginnt der Tag richtig. Täglich wird bei uns ein dunkles und ein helles Brot selbst frisch gebacken.

Als gelernter Konditor ist es für Domenic Spycher Ehrensache, dass auch unsere verschiedenen Kuchenvariationen in der eigenen Küche hergestellt werden. Entsprechend lautet sein Leitspruch: „Wo der Gast noch König ist - und der beste Kaiserschmarrn sein Zuhause hat“.

Unsere selbstgemachte Pasta:

Wie vieles andere ist auch unsere Pasta selbst gemacht. Und selbst gemacht heisst hausgemacht und hausgemacht bedeutet bei uns eben die Herstellung der Teigwaren von A bis Z in der eigenen Küche.

Im Prinzip ist das Rezept für die Herstellung von Pasta nicht kompliziert. Man nehme etwas Hartweizengriess, Mineralwasser und ein paar Eier. Natürlich sind die Zutaten aus der Region und die Eier stammen aus der näheren Nachbarschaft im Feldegg in Bern. Der Teig wird in einer Pastamaschine vorbereitet und wird durch verschiedene Matrizen in die gewünschte Form gepresst. Wir bieten fünf verschiedenen Pastaformen von Fusili bis Zwirgeli, die alle paar Tage neu zubereitet werden.



Unser Team:

Die Krone AG Bern wurde Anfang 2015 durch die Inhaber des Weingeschäftes Wykeller.ch in Bern gegründet. Ihre Passion ist es, erstklassige Weine zu fairen Preisen mit einer frischen, hausgemachten, saisonalen Küche zu kombinieren. Das Kroneteam unter der Leitung von Michiel Sieburgh (Chef de Service) und Domenic Spycher (Chef de Cuisine) umfasst insgesamt elf MitarbeiterInnen, die diese Leidenschaft jeden Tag umsetzen.



Übrigens:

Montag und Dienstag offerieren wir jedem Gast, der bei uns am Abend isst, ein Gläschen Schaumwein zum Apéro.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Newsletter März/April 2015

Krone Bern



Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 9.00-23.30 Uhr

Samstag: 16.00- 23.30 Uhr

Sonntag: geschlossen

**Karfreitag und Samstag abends geöffnet
Ostersonntag – und Montag geschlossen**