

Fleischherkunft und einige wissenswerte „Dinge“ von der Krone.

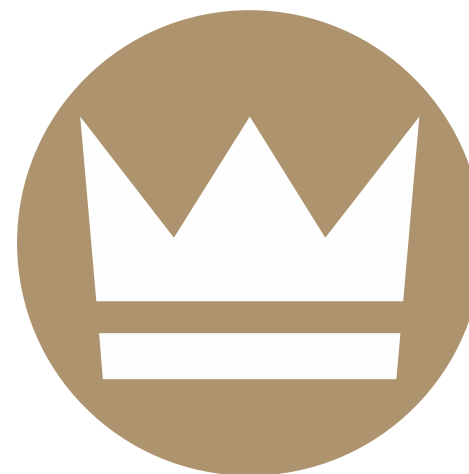
Rindfleisch, Trockenfleisch und Käse beziehen wir ausschliesslich von „Jumi“ in Boll.

Das „Duroc“ Säuli, Kalbfleisch, Geflügel, weitere Wurst- und Trockenwaren welche aus Schweizer Herkunft stammen, liefert uns die Metzgerei Simperl aus Gümligen.

WurstArt aus Bern stellt unsere herrliche Bratwurst mit viel Liebe und Schweizer Fleisch her.

Kartoffeln und Eier liefert uns die Familie Pfäffli in Bangerten.

Unsere Pasta, Spätzli, sämtliche Saucen, Suppen, Desserts und vieles mehr werden ausschliesslich hausgemacht.



Die Beiz für alle

In unmittelbarer Nähe des Münsters wird heimisch, schnörkellos aber dennoch raffiniert getafelt.

Das Team um Küchenchef Christoph Eggimann setzt mit viel Herz und Passion auf regionale und saisonale Handwerkskunst. In der Gaststube empfängt Isabelle Krüger mit dem Serviceteam ihre 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 Vinothek „Wykeller.ch“ liefert ihre auserlesenen Tropfen aus dem Gewölbekeller von der gegenüberliegenden Strassenseite.

Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe	9
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	12
Krone-Salat mit gebratenen Speckstreifen, Pilzen und Kernen	12

Hauptgerichte

Hausgemachte Teigwaren an Kräuterrahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli und schwarzer Trüffel	18/29
Wildschwein – Bratwurst von ``WurstArt`` an Preiselbeerjus, serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites	32
Würzig marinierte Pouletflügeli serviert mit Tartaresauce und hausgemachten Pommes Frites	26
Cordon Bleu vom „Aaretaler Duroc“ gefüllt mit Rohschinken und Schlossberger Käse von Jumi, serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites	36

Für Zwischendurch

Altstadt – Plättli

Trockenfleisch und Käse von Jumi auf dem Brett mit Cornichons, Silberzwiebeln und Brot	28
Rindstatar mariniert nach Art des Hauses mit Baguette + Parmesanspänen und Olivenöl + gehobelter Belper Knolle	22 / 29 +3 +3
Hausgemachte Pommes Frites	10

Süsse Versuchungen

"Nidletäfel" – Panna Cotta mit Waldbeerragout	12
Käseteller von ``Jumi`` mit Trüffelhonig und Feigensenf	16
„Dessertmuffel“ – Espresso mit einer Auswahl an Friandise von Chocolatier Läderach	9

Glace

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mocca Sorbet nach Saison	pro Kugel mit Rahm	5 2
---	-----------------------	--------