

# KRONE BERN

auswärts zuhause

## Die Beiz für alle

In unmittelbarer Nähe des Münsters wird heimisch, schnörkellos aber dennoch raffiniert getafelt. Das Team um Küchenchef Janic Leuthold setzt mit viel Herz und Passion auf regionale und saisonale Handwerkskunst. In der Gaststube empfängt

Raphael Künzli mit dem Serviceteam 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 Vinothek „Wykeller.ch“ liefert ihre auserlesenen Tropfen aus dem Gewölbekeller von der gegenüberliegenden Strassenseite.



## Vorspeisen

### **Kürbis - Wildblumenhonigsuppe**

mit Sauerrahm und gerösteten Kichererbsen

12

### **"Krone-Salat"**

Nüsslersalat mit Wachsei und Speckchips

14

### **Blattsalat**

Bunte Blattsalate an unserem Hausdressing

9

### **Rindscarpaccio**

mit frittiertem Rosenkohl und Parmesanspäne

19

### **Feigen**

mit Gorgonzola, Baumnüssen und Honig

16

### **Rindstatar**

mariniert nach Art des Hauses

serviert mit Toast

und hausgemachter Kräuterbutter

22/29

wahlweise mit Calvados/Whiskey/Cognac

+5



# Von Feld, Wiese und aus dem Wald

## **Cordon Bleu vom "Säuli"**

gefüllt mit Schinken vom Thurgauer Apfelschwein und würzigem Appenzeller  
dazu hausgemachte Pommes frites und Sommergemüse

36

## **Original-Wienerschnitzel**

dazu Preiselbeeren und hausgemachte Pommes frites

38/42

## **Rib Eye Steak Café de Paris (200gr)**

Rosa gebraten aus der "Ojo de Agua" Zucht in Argentinien  
auf buntem Herbstgemüse dazu Weissweinisotto

47

## **Hirsch – Gulasch**

mit Preiselbeeren, dazu Spätzli und Rotkraut

39

## **Hirsch - Bratwurst**

mit Rösti und Zwiebelkompott, dazu Dijon Senf

29

## **Rehfilet - Stroganoff**

mit Äpfeln, Maroni und Kürbis, dazu Spätzli

46



## Vegetarische Klassiker

### **Kürbisrisotto**

mit eingemachten Zimtäpfeln

22/26

### **Gebackener Butternuss – Kürbis**

mit Feta, Wildblumenhonig und Baumnüssen

29

### **Spätzlipfanne**

mit herbstlichem Gemüse

24/28



## Süsse Versuchungen

### **Kürbis – Schokoladenmousse**

mit Orangen - Ingwer Chutney

10

### **Maroni– Panna Cotta**

mit Merengues, serviert im Glas

10

### **Rahm-Glacé**

Schokolade, Vanille, Mocca

5 p. Kugel

### **Schlagrahm**

+1.5

### **Sorbets**

Blutorange, Williamsbirne, Zwetschgen

5 p. Kugel

### **3 Sorten Berner Käse**

Gerzensee Brie, Emmentaler und Rezenter Greyerzer  
dazu Trockenfrüchte und Honig

18



## Fleischdeklaration

### **Kalb**

Schweiz

### **Schwein**

Schweiz

*Bei den Apfelschweinen handelt es sich um eine Kreuzung aus dem Edelschwein (Mutter) und dem Duroc Schwein (Vater). Mehrere Monate werden die Schweine im Kanton Thurgau mit Apfeltrester und den Presserückständen aus der Apfelsaft-Produktion der Mosterei Möhl gefüttert. Dies erzeugt einen einzigartigen Geschmack.*

### **Rind**

Argentinien

*Saftig grüne Weiden. Die unendlichen Weiten des argentinischen Graslands. Eine raue, ursprüngliche Schönheit, die auch Dieter Meier in ihren Bann gezogen hat. Seit über 20 Jahren züchtet der Musiker und Künstler unter der Marke **Ojo de Agua** in der Pampa Humeda und in Patagonien **Hereford** und **Black Angus** Rinder. Die Weideflächen der Farmen bieten optimale Voraussetzungen, um die prächtigen Tiere das ganze Jahr über in freier Natur heranwachsen zu lassen.*

### **Hirsch**

Österreich

### **Reh**

Österreich

## Allergene

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