



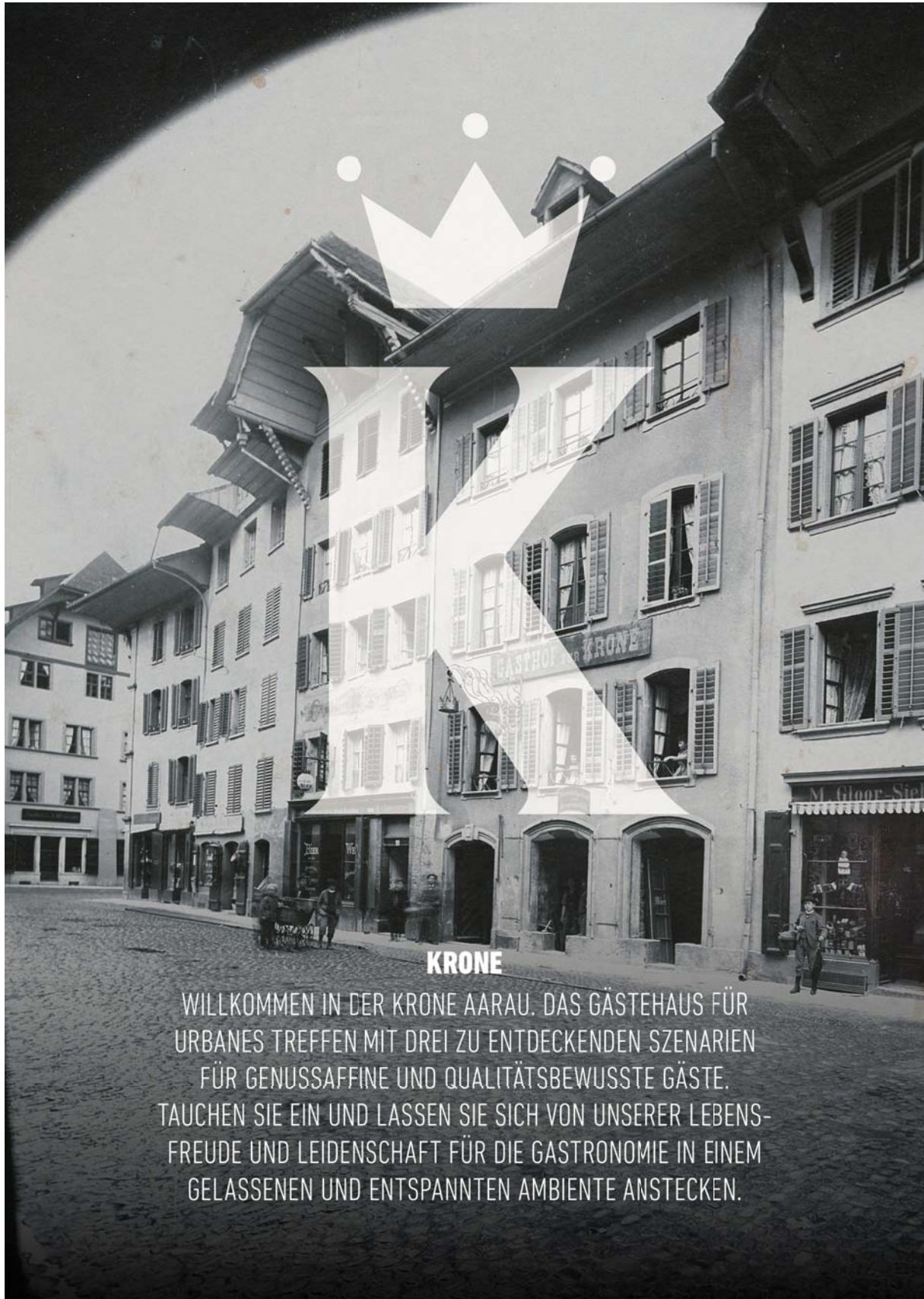
**GASTRO
BROS**

PANINI
CULTURA CAFFÈ

KRONE
DAS GASTHAUS

MAX-MORIZ
BAR GREENS CLUB

**SIGNOR
ROSSI**
PASTAFRIENDS



KRONE

WILLKOMMEN IN DER KRONE AARAU. DAS GÄSTEHAUS FÜR
URBANES TREFFEN MIT DREI ZU ENTDECKENDEN SZENARIEN
FÜR GENUSSAFFINE UND QUALITÄTSBEWUSSTE GÄSTE.
TAUCHEN SIE EIN UND LASSEN SIE SICH VON UNSERER LEBENS-
FREUDE UND LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE IN EINEM
GELASSENEN UND ENTSPANNTEN AMBIENTE ANSTECKEN.



Bankettangebot a la Carte

Menu 1 - CHF 55.00

Bunter Blattsalat

mit Trauben und karamellisierten Nüssen

Barolo-Braten

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Marktgemüse

Gebrannte Crème

Menu 2 - CHF 55.00

Nüsslisalat mit Ei und Côtons

Schweinsnierstück-Braten an Honig-Senf-Marinade

Quark-Pizokels

Gemüsebouquet

Exotischer Fruchtsalat

mit Mango Sorbet



Menu 3 - CHF 58.00

Mango-Papaya-Salat

«Karibik-Style»

Pouardenbrust an Portweinjus

Rösti-Kroketten

Marktgemüse

Schoggi-Mousse

mit Vanillesauce

Menu 4 - CHF 63.50

Gemüse-Tatar auf Rucolabeet

Roastbeef (Entrecôte - englisch gebraten)

Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln

Gartengemüse

Marinierte Ananas mit Bailey's

Vanilleglace



Menu 5 - CHF 63.00

Bresaola-Carpaccio
mit Olivenöl und Parmesan

Gefüllte Pouletbrust an Cognacsauce

Kräuternudeln

Schoggikuchen mit Joghurtglace
und lauwarmen Beeren

Menu 6 - CHF 68.50

Hausmarinierter Graved Lachs
mit Algensalat

Limetten-Kokossuppe

Rindsfilet am Stück gebraten an Riojajus

Rösti-Kroketten

Gemüse garnitur



Apero Krone Bar vor dem Dinner

- Parmesan, Oliven, Dörrotomaten, Corn Chips 7.00
- Crostini mit Tomaten-Auberginen-Paste und Pulled Pork 10.00
- Hausgemachte Rosmarin- und Tomaten-Crackers
mit Antipastifarce, Thonmousse und Olivenpaste 12.00
- Apero Gläschen 17.00
Couscous mit Graved Lachs, Quinoa-Linsen mit pochierter Crevette

Vorspeise Gang 1

- Blattsalat mit Trauben und karamellisierten Baumüssen 11.50
- Mango-Papaya-Salat nach karibischer Art 13.50
- Algensalat mit Graved Lachs 20.50
- Nüsslisalat mit Ei und Crôutons 13.50
- Lachs Tatar-mit kleinem Salatbouquet 19.50
- Gepökelttes rauchiges Rindfleisch mit Randen-Carpaccio 18.50
- Gemüse-Tatar auf Rucolabeet 13.50

Vospise oder Gang 2

- Steinpilzschaumsuppe 10.50
- Kürbis-Ingwer-Kokossuppe 09.50
- Karotten-Orangensuppe mit Zimthaube 10.00
- Limetten-Grüncurrysuppe 09.50
- Lauchsuppe mit Parmaschinkenstreusel und Brotcrôutons 10.50



Hauptspeise Fleisch

- Barolo-Braten (Rindsschmorbraten)	34.00
- Kalbshohrückenbraten an Steinpilzsauce	35.00
- Maispouardenbrust an Limettensauce	29.50
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	35.00
- Schweinsfilet in Rohschinkenmantel an Portweinjus	33.50
- Rindsfilet am Stück in der Zwiebel-Kräuter-Marinade	38.50
- Schweinsnierstück-Braten an Senfkornsauce	29.00
- Gefülltes Pouletbrüstli mit Gemüse, pochiert an Cognacsauce	33.50

Hauptspeise Fisch

- Zander al Limone, Basmati-Reis, Gemüse	34.00
- Lachs vom Grill an Zitronenbutter, Linguine, Broccolirösli	33.50
- Seeteufelmedaillon auf Gemüsebeet an leichter Currysauce, Reis	44.50

Hauptspeise Vegi / Vegan

- Spätzlipfanne mit Gemüse und Mandelsplitter	27.50
- Pilz-Risotto mit Champagner verfeinert	26.50
- Gemüse-Grün-Curry mit Kokos und Tofu	26.50
- Spaghetti mit Steinpilzen, Datterini-Tomaten und Kräutern	27.50
- Focchi alla Pera mit karamellisierten Baumüssen	23.50



Dessert / Dessertbuffet

- Schoggikuchen mit Joghurtglace und heissen Beeren	15.50
- Panna Cotta mit lauwarmem Zwetschgen-Kompott	13.00
- Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	13.50
- Ananas-Cocktail mit Bailey's und Kokosnussglace	14.50
- Gebrannte Crème	9.50
- Dessert Buffet reich belegt	16.50
- Kleine Desserts im Glas nach Lust des Küchenchefs (3 Stk./Pers.)	12.00



**GASTRO
BROS**



PANINI
CULTURA CAFFÈ



KRONE
DAS GASTHAUS



MAX-MORIZ
BAR GREENS CLUB



ROSSI
PASTAFREUNDE

Gewölbekeller Tavolata

LA TAVOLATA

AB 20 PERSONEN IM GEWÖLBEKELLER



1598

KRONE

DAS GASTHAUS

ANTIPASTI • PARMASCHINKEN • BRESAOLA • SALAME • BUFALA • RISOTTO
PASTA • LINSENCURRY • MEATBALLS • EINTÖPFE • SÜSSKARTOFFELN
PANNA COTTA • SCHOGGI-MOUSSE • AMARETTI • CAFFÈ
PROSECCO • ROTWEIN • WEISSWEIN • MINERAL
ALL INCLUSIVE PRO PERSON 75.—



**GASTRO
BROS**



PANINI
CULTURA CAFFÈ



KRONE
DAS GASTHAUS



MAX-MORIZ
BAR GREENS CLUB



SIGNOR
ROSSI
PASTAFRIENDS

Soulcafe Burgerparty



AB 8 PERSONEN

STARTER Onion rings, Mozzarella-Sticks, Peperoni-Frischkäse paniert und gebacken, Chicken Wings, Nachos mit Cheddar Cheese überbacken

BURGER Classic oder Cheese Burger **ZUSÄTZE** Swiss Bacon, karamellierte Zwiebeln, Spiegelei, scharfe Jalapeños, Röstzwiebeln

SAUCEN Home Cocktail, hausgemachte BBQ, Money Mustard, Spicy Mayo

SIDES Pommes Frites, Blatt-Salat