



# Hotel Krone

Vordere Hauptgasse 94

4800 Zofingen

D. & A. Müller

Tel. +41 (0)62 751 11 44

[info@hotel-krone-zofingen.ch](mailto:info@hotel-krone-zofingen.ch)

[www.hotel-krone-zofingen.ch](http://www.hotel-krone-zofingen.ch)

## Menüvorschläge

*Wir danken für Ihr Interesse und würden uns freuen Sie in unserem Haus bewirten zu dürfen.*

*Diese Vorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen, für ein einheitliches Menü, und nur auf Vorbestellung erhältlich.*

*Sie können Ihr Menü für Ihren Anlass selbst kreieren. Selbstverständlich beraten wir Sie aber auch gerne jederzeit oder helfen Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menüs.*

*Alle verwendeten Lebensmittel beziehen wir von Lieferanten aus der Region.*

*Für beste Qualität unserer Speisen, sowie für freundlichen Service garantieren wir.*

### *Herkunft Fleisch*

<i>Schwein</i>	<i>CH</i>
<i>Kalb</i>	<i>CH</i>
<i>Rind</i>	<i>CH/Brasilien */Argentinien *</i>
<i>Poulet</i>	<i>CH   Brasilien *</i>
<i>Schinken</i>	<i>wir verwenden ausschliesslich Vorderschinken</i>

*\* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*



## *Suppen*

<i>Grukencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Spargelcrèmesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Broccolicrèmesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Rüeblicrèmesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Steinpilzcrèmesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Curryrahmsuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Bouillon mit Ei</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Consommé mit Gemüsejulienne und Sherry</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Bouillon Diablotin</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>( ein rassiges kleines Käseschnittchen-Würfel )</i>	
<i>Consommé Royale ( Eierstich )</i>	<i>Fr. 8.50</i>

## *Vorspeisen und frische Salate*

<i>Lachsroulade mit Nüsslisalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Egfiletscocktail mit Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Mini Frühlingsrolle mit Salaten</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Melonencocktail</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Crevettencocktail</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Ravioli mit Spinatfüllung</i> <i>an Olivenöl, gratiniert mit Parmesan</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Spinatroulade an Bechamel</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Blätterteigkissen mit Gemüsefüllung</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck und Champignons</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Lachs</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Champignons</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Grüner Saisonsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Blattsalat mit Balsamicodressing</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Tomatensalat Italienne</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Tomatensalat Mozzarella</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Vorspeisen/Salatbuffet</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Nur Salatbuffet</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 15.50</i>

## *Hauptgerichte vom Schweinefleisch*

*Schweinsfilet* *Fr. 30.50*  
*an Calvadosrahmsauce*

*Aargauer Sonntagsbraten* *Fr. 28.50*  
*(Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt)*

*Glasierter Schweinsbraten* *Fr. 27.50*

*Schweinssteak mit Kräuterbutter* *Fr. 28.50*

*Schweinsteak an Pfefferrahmsauce* *Fr. 28.50*

### *Beilagen:*

*Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pommes frites,  
Pommes duchesse, Röstikroketten, Rösti  
Reis, Kräuterreis, Gemüsereis, Safranrisotto,  
Nüdeli, Breite Bandnudeln, Spätzli*

### *Gemüse:*

*Rüebli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, gedämpfte Tomaten  
Kohlräbli, Rosenkohl, Blattspinat, Zuccetti, Kefen*

## *Hauptgerichte vom Kalbfleisch*

<i>Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Kalbspiccata „Milanese“</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Kalbsbraten „Jägerart“</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Kalbschnitzel Citronensauce</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Kalbscurrygeschnetzeltes „Casimir“</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Frischen Champignons</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Kalbsrahmschnitzel</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Kalbsfilet mit frischen Pilzen</i>	<i>Fr. 38.50</i>

### *Beilagen:*

*Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pommes frites,  
Pommes duchesse, Röstikroketten, Rösti  
Reis, Kräuterreis, Gemüsereis, Safranrisotto,  
Nüdeli, Breite Bandnudeln, Spätzli*

### *Gemüse:*

*Rüebli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, gedämpfte Tomaten  
Kohlräbli, Rosenkohl, Blattspinat, Zuccetti, Kefen*

## *Hauptgerichte vom Rind*

*Gespickter Rindsbraten* *Fr. 32.50*

*Rindfilets „Perigeux“  
an Trüffelrahmsauce* *Fr. 40.50*

*Entrecôte „Provençales“  
mit feiner Kräutermischung* *Fr.34.50*

*Entrecôte „Madagaskar“  
an grüner Pfefferrahmsauce* *Fr.38.50*

## *Hauptgericht vom Lamm*

*Lammfilet an Rosmarinjus* *Fr. 34.50*

### *Beilagen:*

*Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pommes frites,  
Pommes duchesse, Röstikroketten, Rösti  
Reis, Kräuterreis, Gemüsereis, Safranrisotto,  
Nüdeli, Breite Bandnudeln, Spätzli*

### *Gemüse:*

*Rüebli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, gedämpfte Tomaten  
Kohlräbli, Rosenkohl, Blattspinat, Zuccetti, Kefen*

## *Hauptgerichte mit Fisch*

*Welsfilets im Ei gebraten* *Fr. 30.50*  
*Tatarensauce*

*Eglifilets gebacken* *Fr. 28.50*  
*im Bierteig*  
*Sauce Tatare*

*Seezungenfilets* *Fr. 36.50*  
*pochiert, an feiner Zitronenhollandaise*

*Beilagen:*  
*Salzkartoffeln, Reis, Gemüsereis,*

*Gemüse:*  
*Rüebli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, gedämpfte Tomaten*  
*Kohlräbli, Rosenkohl, Blattspinat, Zuccetti, Kefen*

# Spezielles

*Trois Filets Chefart* *Fr. 48.50*  
*Kalb mit Morchelrahmsauce*  
*Rind mit Kräuterbutter*  
*Schwein mit Currysauce und Früchte*  
*Nüdeli/ Röstikroketten/ Reis, Frisches Gemüse*

*Fondue Chinoise* *Fr. 50.50*  
*Rind-, Kalb-, Schwein-, Poulet- und Rehfleisch*  
*Diverse hausgemachte Tip-Saucen*  
*Pommes frites und Reis*  
*Früchte und Gemüse*

## *Herkunft Fleisch*

<i>Schwein</i>	<i>CH</i>
<i>Kalb</i>	<i>CH</i>
<i>Rind</i>	<i>CH/Brasilien */Argentinien *</i>
<i>Poulet</i>	<i>CH   Brasilien *</i>
<i>Schinken</i>	<i>wir verwenden ausschliesslich Vorderschinken</i>

*\* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

## *Gerichte ohne Fleisch*

<i>Hausgemachte Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüse</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Spinatroulade an leichter Béchamelsauce, gratiniert</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Gemüseteller verschiedene saisonale Gemüse</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Tortelloni mit Ricottafüllung an leichter Rahmsauce</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Penne Toscana mit Tomaten, Zucchini, Peperoni, Zwiebeln Knoblauch, provençales Kräuter an Olivenöl, gratiniert</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Spinatfüllung an Olivenöl, gratiniert mit Parmesan</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Breite Bandnudeln mit Kräutern und Pilzen und rassisger, gehobelter Belperknolle</i>	<i>Fr. 25.50</i>

## *Hausgemachte Desserts:*

<i>Parfaits:</i>	<i>Erdbeerparfait</i>	<i>Fr. 10.50</i>
	<i>Mangoparfait</i>	<i>Fr. 10.50</i>
	<i>Sauerrahmparfait mit warmen Brombeeren</i>	<i>Fr. 11.50</i>
	<i>Baileysparfait</i>	<i>Fr. 12.50</i>
	<i>Nougatparfait</i>	<i>Fr. 12.50</i>
	<i>Baumnussparfait</i>	<i>Fr. 12.50</i>

<i>Schoggimousse Braun oder Weiss</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Caramelcrème</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Caramelchöpfli</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Schwarzwälder Torte Kronenart</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>Fr. 9.50</i>

<i>Dessertteller Surprise ( Hausgemachte Kreationen )</i>	<i>Fr. 15.50</i>
---	------------------

## *Glacé / Coupe*

<i>Danemark ( Vanilleglacé mit Schoggisauce )</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Romanoff ( Vanilleglacé mit Erdbeeren )</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Coupe Maison ( Frischer Fruchtsalat mit Glacé )</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Sorbet Citron mit Vodka</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Sorbet Birne mit Williams</i>	<i>Fr. 11.50</i>

<i>Dessertbuffet</i>	<i>pro Pers. Fr. 18.50</i>
----------------------	----------------------------