

Unser Ostermenu vom 4. April

Menupreis
Fr. 58.50

Feine Spargelvariation
mit Rohschinken,
Champignons an Orangen-
Balsamico-Vinaigrette
Toast und Butter

* * *

Bärlauchsuppe
mit Rahmhaube

* * *

Schweinsfiletmedaillon
an Thymianjus

oder

Rosa gebratener Lammrücken
unter feiner Senfkruste

oder

Kalbssteak
auf Waldpilzspiegel

Neue Bratkartoffeln
Gemüsebeilage

* * *

Erdbeerballon mit
Schokoladengarniture

Mutter ist die Beste, 9. Mai

Menupreis
Fr. 59.50

Bunter Vorspeiseteller
Toast und Butter

* * *

Frühlingsgemüsesuppe

* * *

Kalbsschnitzel
an Limonenschaumsauce

oder

Englisch gebratenes
doppeltes Entrecôte
mit Sauce Béarnaise

oder

Maispouardenbrüstchen
an feiner Steinpilzsauce

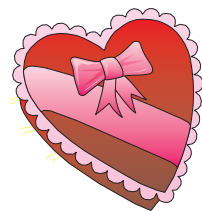
oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Erbsenpüree
an feiner Safransauce

Kartoffelgratin
Gemüsebeilage

* * *

Erdbeersonne mit Pannaglace



Juhui die Spargeln sind wieder da!



Wir überraschen Sie
mit folgenden feinen
Spargelkreationen:

- Kronen-Spargelsalat mit
Champignons,
Rohschinkenstreifen
und würziger Cocktailsauce

- Feiner Frühlingsgruss
mit bunter Salatvariation
mit Spargeln, Radieschen
und Salatbouquet
an Balsamicodressing

- Risotto Primavera
mit Bärlauchpesto
und zarten sautierten
Kalbfleischstreifen



Sonntags offen?!

Seit bald einem Jahr ist die Krone sonntags geschlossen. Der Grund dafür ist, dass durch die enorme Zunahme von Hotelgästen, wir am Montag den Betrieb öffnen mussten.

Im 2010 haben wir unseren Betrieb an folgenden Sonntagen geöffnet:

Palmsonntag, Sonntag, 28. März 2010
Ostern, Sonntag, 4. April 2010
Muttertag, Sonntag, 9. Mai 2010

Vorträge der Interessengemeinschaft Gesundheit

Dienstag, 9. Februar 2010, 20.00 Uhr
Thema: Elektrosmog

Dienstag, 9. März 2010, 20.00 Uhr
Thema: Prävention und Entgiftung

Vortrag jeweils in der Balmerstube, Konsumation obligatorisch, Unkostenbeitrag von Fr. 15.–, resp. Fr. 10.– für IGG-Mitglieder
Betreuung der Anlässe durch
Doris Stebler, Telefon 032 622 07 08

Öffnungszeiten / Ferien im 2010 und 2011

Montag bis Samstag
Sonntag

06.15 Uhr – 24.00 Uhr
geschlossen

Die kommenden Ferien

Sommerferien 2010, 18. Juli bis am 8. August 2010

Winterferien 2011, 30. Januar bis am 13. Februar 2011

Sommerferien 2011, 17. Juli bis am 7. August 2011

Und dann noch dies und das . . .

Im letzten News Letter haben wir Sie gefragt, wie viele Rehe während der Wildsaison in der Krone verspiessen werden. Wobei wir lediglich die Rücken benötigten, bei den Schlegeln und Keulen für Pfeffer sind es etwas weniger gewesen.

156 war also die richtige Antwort; Bruno Burkhard aus Strengelbach kam ihr mit 155 am nächsten.

Wir gratulieren ganz herzlich! Leider haben wir erfahren, dass Herr Burkhard gesundheitliche Probleme hat, deshalb wünschen wir ihm von dieser Seite her gute Besserung.

Am Samstag, 7. März 2010, findet die Generalversammlung der Clientis Sparkasse Oftringen statt, bei welcher wir für das Catering verantwortlich sind. Die Krone bleibt an diesem Tag geschlossen.

Die Krone im Jahr 1910



**News-
Letter**
Frühling 2010



Bahnhofstrasse 52
4663 Aarburg
Telefon 062 791 52 52
Telefax 062 791 31 05
info@krone-aarburg.ch
www.krone-aarburg.ch

Liebe Kronengäste

Wir haben etwas zu feiern! 50 Jahre Familie Lustenberger als Besitzer der Aarburger Krone. Dabei sollen Sie auch nicht zu kurz kommen. Ein feines Jubiläumsmenu wartet auf Sie.

Oft werden wir gefragt, ob es immer noch das feine Raclette gibt. Ja, aber leider ist das Kegelbahnrestaurant im Herbst bis nach Weihnachten meistens mit Banketten besetzt. Im Februar und März gibt es aber noch viele freie Daten. Geniessen Sie unsere Käsespezialität und wir laden Sie zu einer Kegelrunde ein.

Gerne würden wir Sie auch in diesem Frühling in der Krone verwöhnen und wünschen Ihnen bereits jetzt viel Vergnügen und «En Guete».

Bis bald in der Krone
Ihre
Bruno und Jasmin Lustenberger
und das Kronen-Team

50 Jahre Familie Lustenberger Krone Aarburg

Wir feiern!

Aus der Kronen-Geschichte

- 1573 wird die Krone als Taverne beschrieben angelehnt ans Rathaus und der Wirt war ein Andreas Müller, Burger von Aarburg.
- 1660 ist die Eröffnung der neuen Taverne zur Krone, im späteren Knabeninstitut Zuberbühler, Allgemeine Aargauische Ersparniskasse und heutigem TV-Fachgeschäft Dragone.
- 1771 wird der Kronenwirt Schmitter verdächtig verbotenerweise Handel mit Hafer zu betreiben. Glücklicherweise konnte er aber nachweisen, dass die Transportunternehmung Iseli aus Basel wöchentlich dreimal bei ihm Einkehr halte und die Pferde jährlich über 100 Malter Hafer fressen.
- 1800 gab es in Aarburg 3 Tavernen und 4 Pinten. Der Kronenwirt Johannes Schmitter, welcher zugleich Falkenwirt war, machte eine Eingabe an die Munizipalität Aarburg, damit es nicht noch mehr Wirtshäuser gebe.

Wir haben im 2010 etwas zu feiern, und wollen Sie daran teilhaben lassen. Monatlich wechselnd servieren wir Ihnen ein 3-Gang-Menu zum Jubiläumspreis von Fr. 50.–. Informieren Sie sich bei unserem Service über das aktuelle Menu.

- 1840 erlitt die Krone beim Aarburger Stadtbrand grossen Schaden. Der damalige Wirt Rudolf Birmann konnte das Wirtshaus vorübergehend ins Rathaus zügeln. Allerdings standen dort nur noch zwei Zimmer zur Verfügung.
- 1856 erhält die Witwe Grossmann-Ott die Bewilligung, die Krone an die Bahnhofstrasse zu zügeln.
- 1857 war die Neueröffnung der Krone am jetzigen Standort, Gastwirt war Johann Ott.
- 1858–1932 gaben sich die Wirte in schneller Reihenfolge die Tavernen-Türklinke in die Hand. Die Spitze war im 1866, als in einem Jahr nicht weniger als 3 Wirte ihr Glück in der Krone versuchten. Lange Zeit war die Krone wohl ein Problembetrieb, bis 1932 Johann Suess die Krone übernahm. 1953 wurde er von Hermann Conrad abgelöst. 1960 konnte Emil Lustenberger die Krone vom Baugeschäft Wullschleger (heute Firma Blattner) käuflich übernehmen. Seit diesem Tag waren René und Berta Lustenberger die treibenden Kräfte in der Krone. 1968 ging der Betrieb dann definitiv an René Lustenberger über. 1998 zogen Bruno Lustenberger und Jasmin Hunziker in die Krone ein und übernahmen die Verantwortung, bevor sie 2001 heirateten. 2002 kam Sohn Fabian und 2008 Tochter Larissa auf die Welt ? . . . und wer weiss, vielleicht gibt es noch eine vierte Generation Lustenberger auf der Krone.

Die Kombination: Raclette und Kegeln

Den ganzen Februar und März servieren wir im Kegelbahnrestaurant unser feines Raclette als Kombination. Pro gegessenes Raclette können Sie gratis 10 Minuten kegeln. Wenn die ganze Familie, Vater, Mutter und vier Kinder alle ein Raclette essen, ist eine Stunde Kegeln im Preis inbegriffen.



Grillkurse im Kronengarten

Obwohl wir die Kurse noch nicht einmal ausgeschrieben haben, sind bereits über 50 Anfragen für die 2010-Veranstaltungen eingegangen. Da muss doch etwas daran sein.

Frei nach dem Motto «never change a winning horse», sind auch in diesem Jahr Paul Mühle von der Metzgerei Mühle, Aarburg, Leonz Heggli vom Heggli's Shop für Profis und Heimwerker, Oftringen, und Bruno Lustenberger von der Krone Aarburg dafür besorgt, dass die Kurse – welche bereits weit über 1000 Personen besucht haben – ein Erfolg bleiben. Auf dem nebenstehenden Anmelde-Talon finden Sie die aktuellen Daten.



Anmeldung

Ich/wir melden uns definitiv zum Grillkurs an:

- Dienstag, 8. Juni**
- Dienstag, 15. Juni**
- Donnerstag, 17. Juni**
- Dienstag, 22. Juni**
- Donnerstag, 24. Juni** (Reserve)

Beginn: 19 Uhr mit dem Apéritif
Kosten: Fr. 98.– inkl. Apéritif, allen Getränken, komplettes Grillmenu mit Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert.
Grilldokumentation.

Kursort: Kronengarten hinter dem Hotel Krone.

Anzahl Personen: _____

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Ich möchte den News Letter gerne als Mail abonnieren.

Meine Mailadresse: _____