

MAHL ZEIT

Restaurant Krone, Hauptplatz 15, Leuk-Stadt

Tel. 027 473 12 04, www.kroneleuk.ch

Speisen Sie bei
uns zu Mittag.
Tagesmenu Fr. 16.–

Jeden Freitag
Grilladen auf unserer
Terrasse ab 18.00 Uhr

Der Sommer ist da!
Super Coupes & Desserts
à la Maison.

Wussten Sie schon...

Dass wir hier sehr sonnenverwöhnt sind? Durchschnittlich sind es 3500 Stunden pro Jahr, und somit eines der trockensten Gebiete der Schweiz. Erwähnenswert ist sicher auch die grosse Vogelvielfalt die in unserer Gegend festzustellen ist. Jährlich pilgert eine grosse Anzahl Vogel-freunde von überall her in unsere Region. Natürlich gibt es auch bei uns hervorragende Weine. Wenn Sie sich für die Geschichte von Leuk interessieren, dann lassen Sie sich doch einmal durch unser historisches Städtchen führen. Jeweils am Dienstag, 14.30 Uhr vor dem Rathausplatz. Sehenswert sind vor allem die alten Bauten wie z.B. das Rathaus, die Kirche & das Bischofsschloss. Aber auch die charmanten

Gassen die sich quer durch unser Städtchen ziehen, oder einen Besuch bei der «alten Rebe» aus dem Jahr 1798. Für Unerschrockene lohnt sich dann noch der Besuch ins Beinhaus in der Kirche. Gegenwärtig wird bei uns das Bischofsschloss, unser Wahrzeichen, renoviert unter der Leitung des Stararchitekten Mario Botta. Für Naturliebhaber empfehlen wir eine Wanderung durch den grössten Föhrenwald Europas, dem Naturpark im Pfywald. Und wer sich dann noch in der Kunst des Golfspiels auskennt, der findet in Susten der erste 18 Loch-Golfplatz im Oberwallis. Aber bis dahin geniessen Sie doch einfach das angenehme Ambiente in unserer Krone-Gartenterrasse.



HERVORRAGENDE SOMMERSALATE

Für den kleinen Hunger...

Kleiner gemischter Salat: Fr. 9.–
Petite salade mée

Grosser gemischter Salat: Fr. 18.–
Grande salade mée

Landsknechtsalat Fr. 19.–
Salade du «Landsknecht» avec du lard

Tomaten-Mozzarella Salat: Fr. 9.50
Salade tomate-mozzarella

Blattsalat mit Walliser Hobelkäse & gedorten Äpfel Fr. 12.–
Salade verte avec rebibes de fromage du valais...

FISCHGERICHTE

Petri Heil

Eglifilet (*Filet de perche*)
mit Salat (*salade*) Fr. 23.–
Pommes Allumettes: Fr. 27.–

Shrimps (*Crevettes*)
mit Salat (*salade*) Fr. 24.–
Pommes Allumettes: Fr. 29.–

Än Güätä...

2 Mahlzeit

FITNESSTELLER

Für heisse Tage!

Fitnesssteller mit:

Schwein (<i>porc</i>):	Fr. 19.-
Fohlen (<i>poulain</i>):	Fr. 23.-
Lamm (<i>agneau</i>):	Fr. 26.-
Entrecôte (<i>entrecôte</i>):	Fr. 33.-
Rindsfilet (<i>filet du bœuf</i>):	Fr. 37.-

dazu servieren wir Ihnen jeweils einen gemischten Salat.

WALLISER TELLER

Traditionell

Walliserteller, klein: Fr. 17.-
Assiette valaisanne (petite)

Walliserteller, gross: Fr. 25.-
Assiette valaisanne (grande)

Was gibt es Besseres nach einer
Wanderung, als ein feines
traditionelles Walliser Teller?

AUS DEM PFÄNNCHEN

Pfannenfertig auf den Tisch

Aelplermakkaroni nach Art des Hauses: Fr. 18.-
Maccarone des alpes, fait à la maison

Käseschnitte natur: Fr. 19.-
Croûte au fromage natur

Käseschnitte mit Zwiebeln: Fr. 19.50
Croûte au fromage avec oignons

Käseschnitte «Wallis», Tomaten & Spiegelei: Fr. 21.-
Croûte au fromage «Valais», tomate & œuf sur le plat

Käseschnitte «Maison» mit Rohschinken & Ananas: Fr. 24.-
Croûte au fromage «maison» avec jambon cru et ananas

Speckrösti mit Ei: Fr. 19.50
Rösti au lard avec œuf

Rösti «Maison» mit Rohschinken, Tomaten, Käse...: Fr. 24.-
Rösti «maison» avec jambon cru, tomates, oregano, fromage

Rösti, Champignon und Schinken: Fr. 21.-
Rösti avec champignon et jambon

Röstirollen gefüllt mit Broccoli und Schinken,..: Fr. 21.50
Rouleaux de rösti aux brocolis et jambon avec une sauce de champignons

Pavé-Topf: Fr. 38.-
Rösti, Gemüse, Speck, Rinds-t, Schweinsfilet & Spiegelei

Pot du pavé: Fr. 38.-
Rösti, légumes, lard, bœuf-t, filet de porc & œuf sur le plat

UNSER HIT

Passt immer

Cordon-Bleu:
Salat & Pommes Frites

Cordon bleu
Salade & pommes frites

gross: (*grande*) Fr. 34.-
klein: (*petite*) Fr. 29.-

Entrecôte: Fr. 41.-
Salat, Gemüse, Frites oder
Nudeln, mit Sauce Bernaise

Entrecôte: Fr. 41.-
Salade, légumes, frites ou pâtes,
avec sauce bernaise



Bestellen Sie bei uns das
perfekte Entrecôte nach
Ihrem Geschmack.

FLAMMLI-SPIESS

Fein gegrillt



Flambé-Spiess:

Rind (<i>bœuf</i>):	Fr. 43.-
Schwein (<i>porc</i>):	Fr. 39.-
Poulet (<i>poulet</i>):	Fr. 37.-

Dazu servieren wir Ihnen:
kl. gemischter Salat, Gemüse
& Pommes Frites

*petite salade mistée, légumes
& pommes frites*

Sommerlich
als Dessert

Flambé-Dessert: Fr. 13.-

mit verschiedenen Früchten
und Glacé

avec des fruits divers et de la glace

FLEISCHGERICHTE

Wärmstens Empfohlen...

Kroneteller, Steak mit Frites und Salat: Fr. 29.-

Assiette «Krone», Steak de porc, frites et salades

Rahmschnitzel: Fr. 31.-

Escalope de porc à la creme

Schlosssteller, Lammfilet, Gemüse und Nudeln: Fr. 39.-

Assiette «Chateau», Filet d'agneau, légumes et nouilles

Rindsfilet (180-200g): Fr. 48.-

Filet de bœuf (180 - 200g)

Dazu servieren wir Ihnen:

Salat, Gemüse, Pommes-Frites, Croquetten oder Nudeln

Salade, légumes, pommer-frites, croquettes ou nouilles

Unser Fleisch stammt aus folgenden Regionen:

Schweinefleisch: Schweiz

Rindsfleisch: Schweiz, Afrika

Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland

WEINKARTE

Feinste Walliser Weine...

Johannisberg, Gilles & Joël Cina, Leuk-Stadt 7,5dl, 30.-

Pinot Blanc, Kellerei Hans Bayard, Varen 5dl, 32.-

Malvoisie flétrie, Rouvinez, Sierre 3,7dl, 29.- / 7,5dl, 53.-

Pinot Noir, Kellerei Hans Bayard, Varen 7,5dl, 37.-

Pinot Noir, Gilles & Joël Cina, Leuk-Stadt 5dl, 20.-

Mysterium Nr. 1, Gilles & Joël Cina, Leuk-Stadt 7,5dl, 58.-

Diolinoir barrique, Kellerei Leyscher, Varen 5dl, 35.-

Humagne Rouge, Rouvinez, Sierre 7,5dl, 45.-

Château Lichten, Rouvinez, Sierre 7,5dl, 53.-

FAVI-Assemblage, Favre Weine, Sion 5dl, 31.-

Cornalin Grand Métral, Madleine Gay, Sion 7,5dl, 39.-

Primitivo Lunare, Puglio, Italien 7,5dl, 23.-

Ripasso Montere Cà de Rocchi, Veneto, Italien 7,5dl, 49.-

Offene Weine: Johannisberg, Fendant & Dôle

DESSERTS

Süsse Versuchung...

Coupe Merinque: Fr. 12.–

nach Art des Hauses

Dessertvariationen: Fr. 15.–

lorem ipsum dolor

Coupe Dänemark: Fr. 9.–

Vanille-Glacé mit warmer Schokocreme

Coupe Hot Berry: Fr. 9.–

Vanille-Glacé mit warmer Waldbeeren

Coupe Bananasplit: Fr. 9.–

Glacé mit Bananen und warmer Schokocreme

Coupe Dulcinea: Fr. 8.–

Vanille Glacé mit Caramelsauce

Cafe Glacé: Fr. 6.50

Mocca

Coupe Baileys: Fr. 9.50

Mocca, Vanille mit Baileys

Coupe Melba: Fr. 8.–

Vanille mit Pfirsiche

Frappés: Fr. 6.50

Vanille, Erdbeere oder Mokka

Sorbet: Fr. 9.–

Citro oder Aprikose

GRILLADENZEIT



Im Sommer grillieren wir für Sie auf unserer Terrasse.

BANKETTE

Gerne empfehlen wir uns für:

- Apéros
- Firmenfeste
- Geburtstage
- 1. hl. Kommunion
- Jahrgänger
- Familienfeste
- und vieles mehr

Fragen Sie uns einfach, wir beraten Sie gerne.

Die Geschichte des Restaurants «Krone»

Das Hotel Krone im Dorfzentrum von Leuk-Stadt besteht aus zwei Gebäudeteilen. Der Südteil, der in Richtung Hauptplatz ragt, ist wohl im ersten Teil des 17. Jahrhunderts erstellt worden. Im Innern ist noch ein Balken erhalten, den die Inschrift «IHS.MARIA:IOSEPHUS 16?7 H.B.» ziert. Die dritte Ziffer ist schwer lesbar und kann als 0 oder 7 gedeutet werden. Wenn man der Überlieferung glauben schenkt, so ist Johann Wolfgang Goethe im Hotel Krone abgestiegen. Das Krone wurde ab der Gründung in 17. Jahrhundert in keinem Buch mehr erwähnt. Erst ab 1941 wurde ein Schreiben gefunden, dass an die Gemeinde von Leuk gerichtet war. Es war das Baugesuch, um das Erdgeschoss (Coiffeursalon und Restaurant) zu renovieren. Die Brüder Viktor und Otto Matter hatten das Gesuch eingegeben. Seit 1982 ist das Krone im Besitz der Familie Balet.

