

DESSERTS

Süsse Versuchung...

Coupe Meringue: <i>nach Art des Hauses</i>	Fr. 12.–
Coupe Dänemark: <i>Vanille-Glacé mit warmer Schokocreme</i>	Fr. 9.–
Coupe Hot Berry: <i>Vanille-Glacé mit warmer Waldbeeren</i>	Fr. 9.–
Coupe Bananasplit: <i>Glacé mit Bananen und warmer Schokocreme</i>	Fr. 9.–
Coupe Dulcinea: <i>Vanille Glacé mit Caramelsauce</i>	Fr. 8.–
Cafe Glacé: <i>Mocca</i>	Fr. 8.50
Coupe Baileys: <i>Mocca, Vanille mit Baileys</i>	Fr. 9.50
Frappés: <i>Vanille, Erdbeere oder Mokka</i>	Fr. 7.00
Sorbet: <i>Citro, Aprikose oder Traube</i>	Fr. 9.50

GRILLADENZEIT



Im Sommer grillieren wir für Sie auf unserer Terrasse.

BANKETTE

Gerne empfehlen wir uns für:

- Apéros
- Firmenfeste
- Geburtstage
- Jahrgänger
- Familienfeste
- und vieles mehr

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. Seit der Gründung im 17. Jahrhundert wurde das Krone 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 Restaurant Krone im Besitz der Familie Balet.



MAHL ZEIT

Restaurant Krone, Hauptplatz 15, Leuk-Stadt

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

Speisen Sie bei uns zu Mittag.
Tagesmenu Fr. 17.–

Jeden Freitag im Sommer Grilladen auf unserer Terrasse ab 18.00 Uhr

Wir bieten Ihnen jedes Wochenende ein 4-Gang-Menue

Wussten Sie schon...

...dass wir hier sehr sonnenverwöhnt sind? Durchschnittlich sind es 3'500 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 Pfynwald. 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 im Restaurant Krone.

FEINE SALATE

Für den kleinen Hunger...

Kleiner gemischter Salat: <i>Petite salade mée</i>	Fr. 9.–
Grosser gemischter Salat: <i>Grande salade mée</i>	Fr. 18.–
Blattsalat mit Walliser Hobelkäse & gedorten Äpfel <i>Salade verte avec rebibes de fromage du valais...</i>	Fr. 14.–

FISCHGERICHTE

Petri Heil

Eglifilet (Filet de perche) mit Salat (salade)	Fr. 24.–
Pommes Allumettes:	Fr. 28

FITNESSTELLER

Für heisse Sommertage!

Fitnesssteller mit:

Schwein: <i>porc</i>	Fr. 19.–
Fohlen: (nur im Sommer) <i>poulain – seulement à l'été</i>	Fr. 26.–
Lamm: <i>agneau</i>	Fr. 31.–
Entrecôte: <i>entrecôte</i>	Fr. 35.–
Rindsfilet: <i>filet du bœuf</i>	Fr. 39.–

dazu servieren wir Ihnen jeweils einen gemischten Salat.

AUS DEM PFÄNNCHEN

Pfannenfertig auf den Tisch

Aelplermakaroni nach Art des Hauses: <i>Maccarone des alpes, fait à la maison</i>	Fr. 18.–
Käsefondue: <i>Fondue au fromage</i>	Fr. 24.–
Käseschnitte natur: <i>Croûte au fromage natur</i>	Fr. 19.–
Käseschnitte mit Zwiebeln: <i>Croûte au fromage avec oignons</i>	Fr. 19.50
Käseschnitte «Wallis», Tomaten & Spiegelei: <i>Croûte au fromage «Valais», tomate & œuf sur le plat</i>	Fr. 22.–
Käseschnitte «Maison» mit Rohschinken & Ananas: <i>Croûte au fromage «maison» avec jambon cru et ananas</i>	Fr. 25.–

Tipp: «Zum Voressen eignet sich hier ein kleiner Salat bestens.»

WALLISER TELLER

Traditionell

Walliserteller, klein: Fr. 18.–
Assiette valaisanne (petite)

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

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

UNSER HIT

Passt immer

Cordon-Bleu:
Salat & Pommes Frites

Cordon bleu
Salade & pommes frites

gross: (grande) Fr. 38.–
klein: (petite) Fr. 33.–

Entrecôte: Fr. 45.–
**Salat, Gemüse, Frites oder
Nudeln, mit «Café de Paris»**

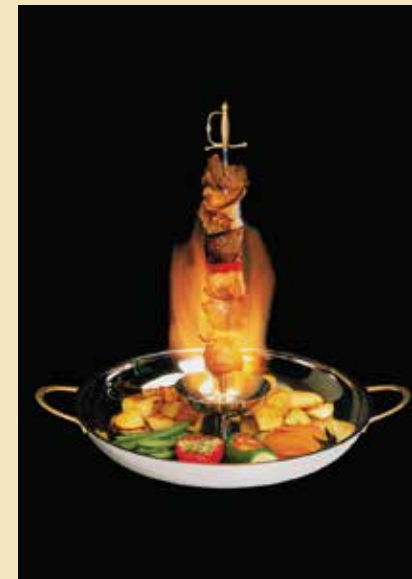
Entrecôte: Fr. 45.–
Salade, légumes, frites ou pâtes,
avec sauce «Café de Paris»



Bestellen Sie bei uns das
perfekte Entrecôte nach
Ihrem Geschmack.

FLAMMLI-SPIESS

Fein gegrillt



Flambé-Spiess:
ab 2 Personen

Rind (bœuf): Fr. 47.–
Schwein (porc): Fr. 39.–

Dazu servieren wir Ihnen:
kl. gemischter Salat, Gemüse
und Pommes Frites
petite salade mistée, légumes
avec pommes frites

UNSERE WEINE



Feine Weine und Spezialitäten
aus der Region finden Sie auf
unserer Weinkarte.

FLEISCHGERICHTE

Wärmstens empfohlen...

Kroneteller, Steak mit Frites und Salat: Fr. 30.–
Assiette «Krone», Steak de porc, pommes frites et salades

Paniertes Schnitzel: Fr. 26.–
Escalope panée

Schlossteller, Lammsteak, Gemüse und Nudeln: Fr. 43.–
Assiette «Chateau», Filet d'agneau, légumes et nouilles

Rindsfilet (180 - 200g): Fr. 53.–
Filet de bœuf (180 - 200g)

Dazu servieren wir Ihnen:
Salat, Gemüse, Pommes-Frites oder Nudeln
Salade, légumes, pommes frites ou des nouilles

Unser Fleisch stammt aus folgenden Regionen:

Schweinefleisch: Schweiz
Rindsfleisch: Schweiz, Australien
Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland

LECKERBISSEN

Unsere Neuheit...

Entrecôte Leuk Fr. 44.–
Entrecôte, Potatoes, Früchte & Salate
4 hausgemachte Saucen

Entrecôte de Loèche Fr. 44.–
Entrecôte, Potatoes, fruits & salades
4 sauces artisanales