

800 Jahre am Stadtplatz

Die Geschichte der Krone am Aarberger Stadtplatz reicht über 800 Jahre zurück. Heute ist das Haus frisch renoviert, und in der Küche glüht das ganze Jahr der Holzkohlegrill.

Hotel & Restaurant Krone Aarberg
Stadtplatz 29
3270 Aarberg
+41 (0)32 391 99 66
willkommen@krone-aarberg.ch
krone-aarberg.ch

Öffnungszeiten
Di – Do 09:00 – 22:30
Fr/Sa 09:00 – 23:00

Winterpause
Montag, 21. Dezember 2026, bis Montag, 11. Januar 2027

Mitten in der Aarberger Altstadt steht eines der ältesten Hotels und Restaurants der Schweiz. Die Krone ist heute ein Boutique-Hotel mit drei Sternen und 25 frisch renovierten Zimmern. Wer hier übernachtet, schläft in alten Mauern, aber nicht in einem Museum.

Seeland auf dem Teller
Auch das Restaurant wurde erneuert und ist wieder geöffnet. Ab Januar 2027 bringt die Küche zudem Schweizer Klassiker mal traditionell, mal modern auf den Tisch. Viele Zutaten kommen aus der Umgebung: Der Nüsslisalat wird mit einem Bio-Onsen-Ei aus dem Seeland serviert, zum Apéro gibt es den Käse Aarberg 800. Aktuell stehen piemontesische Spezialitäten wie Vitello tonnato, Brasato al Barolo und Tagliolini mit weissem Trüffel auf der Karte. Zum Dessert gibt es die Seeländer Büschelibirne als «Belle Hélène» oder Vermicelles mit Emmentaler Meringue.

Feuer und Glut
Ein wichtiger Teil der Küche ist der Holzkohlegrill. Er ist das ganze Jahr in Betrieb. Die Glut gibt dem Fleisch eine kräftige Kruste und ein feines Rucharoma, das sich auf dem Herd nicht nachmachen lässt. Auf den Rost kommt das Secreto ibérico, ein stark marmorierter Schnitt vom Ibérico-Schwein, der bei grosser Hitze saftig bleibt. Das Short Rib vom Rind wird 36 Stunden geschmort, bis es fast von selbst vom Knochen fällt. Klassischer wird es beim Rindsfilet Rossini. Wer etwas Neues probieren will, bestellt das Entrecôte vom Bison: mager, aromatisch und etwas kräftiger im Geschmack als Rind. Gegrillt wird erst auf Bestellung.

KRONE AARBERG
HOTEL | RESTAURANT | EVENTS









Feste unter Kronleuchtern
In der Krone wird seit jeher gefeiert. Der Kronensaal fasst bis zu 240 Personen und wird mit runden Tischen, hohen Kerzenleuchtern und grossen Kronleuchtern zum Festsaal für Hochzeiten und Jubiläen. Daneben gibt es Räume in allen Grössen für Anlässe vom Geburtstag bis zur mehrtägigen Konferenz. Im Sommer trifft man sich auf der Kronenterrasse zum Apéro, und die Krone lädt selbst ein: zu Theater, Tanzabenden, Konzerten und Wine & Dine. (as)

Veranstaltungen

SAMSTAG, 21. NOVEMBER 2026, 20:00 UHR, UND SONNTAG, 22. NOVEMBER 2026, 14:00 UHR
Jahreskonzerte der Musikgesellschaft Aarberg im Kronensaal.

SAMSTAG, 28. NOVEMBER 2026, 18:30 UHR
Wine & Dine Toskana
Apéro und Vier-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee, CHF 229.– pro Person.

DIENSTAG, 1. BIS SONNTAG, 20. DEZEMBER 2026
Fondue chinoise auf Vorbestellung.

FREITAG, 4. BIS SONNTAG, 6. DEZEMBER 2026
Spezialkarte und Fondue während des Chlouser Märit.