

BANKETTKARTE 2018

GESCHÄTZTE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN IN IHRER HISTORISCHEN GASTSTUBE MIT TRADITION

Wer sich – wie Sie – in der Krone zu Tische setzt, geniesst feine Speisen zu fairen Preisen. Mögen Sie's klassisch? Dann werden Sie unsere traditionsreichen Köstlichkeiten lieben: Mit Fleischvogel im Gusseisentopf, feinem Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion und weiteren Klassikern verwöhnen wir Ihren Gaumen. Saisonal wechselnde Krone Menüs ergänzen die kulinarischen Evergreens und bringen Abwechslung auf die Teller. Was uns wichtig ist: Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten stets frisch zubereitet. Lassen Sie es sich schmecken!

Ob ein schlichter Mittagsteller oder ein feines Nachtessen: Die klassischen Gerichte und die saisonalen Spezialitäten servieren wir Ihnen im lauschigen Garten oder in der gemütlichen Gaststube.

Als ein Betrieb der Stiftung Arbeitskette kombinieren wir Kochkunst und Gastfreundschaft mit sozialem Engagement. Das heisst, wir bieten Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung professionell betreute Arbeitsplätze und fördern sie zurück auf dem Weg in die Arbeitswelt.

Doch genug der Worte. Lassen wir nun die Gaumenfreuden für sich sprechen. Wir wünschen Ihnen viel Vorfreude bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Krone Team



PLATZANGEBOT IN DER KRONE

DER FEUERRING

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Apéro am Feuerring im Krone Garten. Eine ideale Gelegenheit für eine kurze Dankesrede oder einfach, um mit Ihren Gästen oder Freunden anzustossen. Wir kombinieren Ihnen feine Häppli dazu.

DER GARTEN

Zwischen Kräutern und Schatten spendenden Pflanzen im schönsten Garten von Altstetten hat es grosszügig Platz. Sie verweilen zum Apéro oder geniessen als Gruppe

DER WEINKELLER

Rangverkündigungen, Cabaret oder Lesungen haben hier genauso ihren Platz wie ausgedehnte und sättigende Apéros. Unter dem altherwürdigen Gebälk der Krone aus dem Jahre 1827 verbirgt sich ein wahres Schmuckstück – ein für Altstetten einzigartiger Weinkeller.

Platzangebot: 30 Plätze für einen gemütlichen Stehapéro

DIE GASTSTUBE

bietet nicht nur Platz für Familienfeiern oder Weihnachtsessen im beruflichen Umfeld – Sie lädt vor allem zum gemütlichen Verweilen mit einem von Ihnen liebevoll zusammengestellten Menü ein. Das Knistern im Kachelofen und die Riemenböden bieten den idealen Rahmen dafür.

Platzangebot: 40 Plätze mit drei langen Tafeln, 46 in Tischgruppen

DAS STÜBLI

Ihre ganz persönliche Tafel im kleinen überschaubaren Rahmen Krönen Sie Ihre eigene Feier mit einem unserer Bankett-Menüs. Auch hier hören Sie das Holz im Kachelofen knistern, wenn Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 20 Plätze mit einer langen Tafel, 28 mit Tischgruppen

MENÜ IN 4 GÄNGEN

CHICORÉESALAT

mit saisonaler Frucht und Rapssamen

SAISONALE RAVIOLI

GEBRATENES RINDSFILET

mit Portwein Jus, Kartoffelgratin und Marktgemüse

SCHOKOLADEN FONDANT

mit saisonalem Früchtekompott oder Glace

Als 4 Gänge Menü

78

Als 3 Gänge Menü ohne Ravioli

66

**AB 12 PERSONEN STELLEN WIR MIT IHNEN EIN EINHEITLICHES MENÜ
ZUSAMMEN**

MENÜ IN 4 GÄNGEN

BLATTSALAT

mit Hobelgemüse und Krone Croutons

SAISONALE SUPPE

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST (F)

an Cognac Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse

PANNA COTTA

mit Früchtekompott und Crumbles

Als 4 Gänge Menü

59

Als 3 Gänge Menü ohne Suppe

49

**AB 12 PERSONEN STELLEN WIR MIT IHNEN EIN EINHEITLICHES MENÜ
ZUSAMMEN**

VORSPEISEN

BLATTSALAT

mit Hobelgemüse und Krone Croutons 9
als Schüssel in der Tischmitte für 2 Personen 15

CHICORÉESALAT

mit saisonaler Frucht und Rapssamen 11

SAISONALE SUPPE

Frühling: Geschäumte Minestrone

Sommer: Weisse Tomatenkaltschale

Herbst: Blumenkohl Suppe

Winter: Kürbis Creme 12

RINDSKRAFTBRÜHE

mit Flädli 9

SAISONALE RAVIOLI

Frühling: Bärlauch an Rieslingschaum mit gehobeltem Sprinz

Sommer: Zitronen-Basilikum mit Rucolaschaum frittierter Rucola

Herbst: Steinpilz mit Marronischäum und Schwarzkohlchips

Winter: Kürbis mit Kürbisschaum und Kernen 24

GNOCCHI

an leichtem Rieslingschaum mit Waldpilzen und gehobeltem
Parmesan 26

TEILETE KRONE

WÄHLEN SIE IHR FLEISCH, WELCHES WIR IHNEN AUF DEM TELLER SERVIEREN. SAUCE UND BEILAGEN FOLGEN IN SCHÜSSELN UND SCHALEN IN DIE TISCHMITTE ZUM SELBER TEILEN: ALLE BEDIENEN SICH NACH LUST UND LAUNE.

Wählen Sie 1x Fleisch/Fisch, 1x Sauce 1x Gemüse und 2x Beilagen

- | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> | Gebratene Maispoulardenbrust (F) | 29 |
| <input type="radio"/> | Rosa gebratener Rinds Runder Mocken | 38 |
| <input type="radio"/> | Gebratener Kalbs Runder Mocken | 43 |
| <input type="radio"/> | Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück | 49 |
| <input type="radio"/> | Gebratenes Lachsfilet | 36 |

Nachservice je nach Wahl zwischen 5-9 Franken

- Pilz Rahmsauce
- Cognac Rahmsauce
- Pfeffer Rahmsauce
- Portwein Jus
- Riesling Schaum (Empfehlung zum Lachsfilet)

- Marktgemüse
- Ratatouille

- Kartoffelgratin
- Teigwaren
- Weissweinisotto
- Geröstete Süsskartoffeln
- Junge Kartoffeln mit Rosmarin

KRONE SPEZIALITÄTEN



VOGEL IM TOPF

Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

28



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

Feins Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion
im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

39

Mit Nierli

1.50

DESSERT

SCHOKOLADEN FONDANT

mit saisonalem Früchtekompott oder Glace 11

PANNA COTTA

mit Früchtekompott und Crumbles 10

MINI-DESSERT-BUFFET

Ihre ganz persönliche Mini-Dessert Trilogie mit drei Versuchungen in Weckgläsern serviert meist warm, kalt und fruchtig 16

MINI DESSERT & KAFFEE – TAGESANGEBOT

Etwas kleines Süßes 8

SÜSSWEIN ZUM DESSERT

MUSKAT OTTONEL AUSLESE

Tschida Angerhof, Burgenland 2015
Orangen, Blütenhonig und helles Karamel 54.–

APÉRO

FÜR IHREN SÄTTIGENDEN APÉRO OHNE ANSCHLIESSENDES ESSEN
KALKULIEREN WIR FÜR SIE 9-12 HÄPPCHEN ÜBER EINEN
ZEITRAUM VON 1-1.5 STUNDEN.

FÜR EINEN KLEINEN APÉRO MIT HÄPPCHEN ALS EINSTIEG IN EINEN
GEMÜTLICHEN ABEND Z.B. MIT EINEM ANSCHLIESSENDEN DREI-GÄNGE-MENÜ
REICHEN 3-5 HÄPPCHEN.

FRÜCHTEBOWLE MIT ODER OHNE ALKOHOL
pro Liter (mind. 3 Liter)

30

ERICH MEIER BLANC

Uetikon am See, Zürich

Schaumwein mit überzeugender Eleganz

69

DALDIN ROSÉ

Spumante Brut, Treviso, Veneto

Erfrischend mit Waldbeeren- und Pfirsich-Noten

62

HÄPPLI

AB 5 PORTIONEN

Dreierlei Blätterteig Flûtes	Portion	3
Schweizer Hartkäsestückli mit Honig	Portion	4.50
Würziges Popcorn	Portion	2.50
Gemüsestäbli mit feinem Dipp	Portion	4.50
Zweierlei Sorten marinierte Oliven	Portion	4.50
Nur im Winter : Heisse Marroni	Portion	4

AB 10 GÄSTEN

Crostini mit Waldpilzen	Stück	4.50
Rauchlachs-Dillcrêperoulade mit Meerrettich	Stück	4.50
Rindstatar auf Focaccia	Stück	5.50
Saisonaler Suppeshot in Espressotasse	Tasse	4
Mini Schinkengipfeli mit Kürbiskernen	Stück	4.50
Rinds Hackbällchen mit Tomatenmarmelade	Stück	4.50
Felchen Knusperli mit Tartarsauce	Stück	4.50
Orangen Dattelsalat mit Pistazien	Stück	5
Mini Dessert & Kaffee – Tagesangebot	Portion	8

APÉRO RICHE KRONE

AB 20 PERSONEN

Würziges Popcorn
Dreierlei Blätterteig Flûtes
Zweierlei Sorten marinierte Oliven
Gemüsestäbli mit feinem Dipp

Saisonale Suppe in Espressotasse
Schweizer Hartkäse mit Honig

Rauchlachs-Dillcrêperoulade mit Meerrettich
Crostini mit Waldpilzen
Felchen Knusperli mit Tartarsauce
Rinds Hackbällchen mit Tomatenmarmelade

Orangen Dattelsalat mit Pistazien
Schokoladenkuchen mit Glace
Panna Cotta mit Früchtekompott

Kaffee oder Espresso

Appenzeller laut oder leise

Pro Person

60

FÜR IHREN SÄTTIGENDEN APÉRO RICHE KALKULIEREN WIR 12 HÄPPCHEN
ÜBER EINEN ZEITRAUM VON 1-1.5 STUNDEN.

KLEINE WEINAUSWAHL

WEISSWEINE SCHWEIZ

Teufener Pinot Gris, Weingut Landolt AOC, Zürich 2016	44
Aagne Sauvignon blanc, Hallau, Schaffhausen 2016	53
Pinot Blanc, Les Frères Dutruy, AOC La Côte 2015	51
Féchy La Colombe, R. Paccot, Waadt 2016	42

WEISSWEINE ITALIEN

Pinot Grigio D'ADDA Conte Brandolini, Friaul 2016	43
---	----

ROTWEINE SCHWEIZ

Monolith Pinot Noir Francisca & Christian Obrecht, Jenins 2015	89
Humagne Rouge, Albert Mathier et Fils, Salgesch 2016	55
Tre Corti Selection Arbeitskette	
Merlot Ticino, Fratelli Tre Corti 2015/ Magnum	54/110

ROTWEINE ITALIEN

Barbera d'Asti Genio, Gianni Doglia, Piemont 2013	51
Ripasso Valpolicella San Rocco, Veneto, 2015	52
Magnum 2012	106

ROTWEINE SPANIEN

Peregrino, Bodegas Godelia, Bierzo 2016	51
Iugiter, La Conreira d'Scala Dei, DOC Priorat 2013	56

ROTWEINE FRANKREICH

Domaine de la Jasse Vieilles Vignes, Languedoc 2015	42
Magnumflasche 2014	86

Unsere ganze Weinkarte finden Sie unter: www.krone-altstetten.ch

EIN KLEINER GANZ GROSS

**TRE CORTI SÉLECTION ARBEITSKETTE
FRATELLI CORTI
TICINO 2015
MERLOT**

75CL 54.-

150CL 110.-

**UNSERE EIGENE ABFÜLLUNG – UNSER STOLZ UND FÜR SIE EIN PURER
GENUSS.**

**WIR SCHÄTZEN UNS GLÜCKLICH EIN SOLCHER TROPFEN UNSER EIGENTUM
ZU WISSEN, DENN AUCH DAS VERBINDET DIE BETRIEBE IN DER STIFTUNG
ARBEITSKETTE.**

GETRÄNKE

BIER

Schützengarten Edelspez Premium Stange oder Panache	3dl	4.60
Weisser Engel Flasche	5dl	7.50
Schützengold Alkohol frei	3.3dl	4.90

MINERAL

Appenzeller laut und leise	1l	9.00
Michel Orangensaft Premium	7.5dl	9.00
diverse Mineral süss	3.3dl	4.70
Kronenzauber Eistee	3dl	4.70
	1l	12.00

KAFFEE

Kaffee, Espresso		4.40
Cappuccino		5.40
Latte Macchiato		5.70

TEE

Alle **Sirocco** Teebeutel sind handgefertigt, aus höchster Bio-Qualität
und nachhaltigem Anbau

Tasse Tee		4.80
-----------	--	------

KLEINGEDRUCKTES GANZ GROSS

Ab 12 Personen stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein einheitliches Menü auf Wunsch mit einer vegetarischen Alternative zusammen.

Sowohl Stübli wie auch Gaststube stellen wir Ihnen exklusiv für Sie alleine zu den folgenden Konditionen zur Verfügung:

Stübli: Mindestkonsumation von 1000.-
Restaurant: Mindestkonsumation von 2000.-

Änderungen der Gästezahl und finale Auswahl berücksichtigen wir gerne bis 3 Arbeitstage vor Ihrem Anlass. Dies ist für uns die Berechnungsgrundlage und wird so in Rechnung gestellt.

Für Sie öffnen wir die Krone gerne ganz exklusiv ausserhalb der Öffnungszeiten. So kriegt die Krone einen ganz speziell familiären Rahmen. Wir gehen von einer Mindestkonsumation von 1500.- aus. Eine Differenz zu diesem Betrag verrechnen wir als Raummiete.

Annulationen:

Bis 15 Tage vorher: Absagen ohne Kostenfolge

Ab 14 Tagen vorher: 300 Franken Entschädigung

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von 25 Franken für unseren Aufwand.

Offerten:

1. Offerte wird gratis erstellt.

Nachbearbeitung der 1. Offerte wird mit 150 Franken berechnet sofern kein Auftrag erfolgt.

Allergene: Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz? Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.

Herkunft des Fleisches: Wir beziehen Schweizer Fleisch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
CHE-373.873.072 MWST

Mai 2018