

BANKETTKARTE HERBST BIS NOVEMBER 2017

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

HERBSTMENU IN 4 GÄNGEN

CHICORÉE SALAT

an Trauben Dressing, gerösteten Rapssamen und Apfel

KÜRBIS RAVIOLI

mit sautierten Pilzen, Weisswein Schaum und Sbrinz

GEBRATENES RINDSFILET

mit Portwein Jus, Kartoffelgratin und Herbstgemüse

SCHOKOLADEN FONDANT

mit Kaffee Schaum und Birne

Als 4 Gänge Menü

78

Als 3 Gänge Menü ohne Ravioli

66

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

HERBSTMENU IN 4 GÄNGEN

BLATTSALAT

mit Hobelgemüse und Krone Croutons

KÜRBIS CREMESUPPE

mit gerösteten Kernen

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST (F)

an Pilz Rahmsauce, Walnuss Polenta und Herbstgemüse

PANNA COTTA

mit Zwetschgen Kompott

Als 4 Gänge Menü

56

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 14

CHICORÉE SALAT

an Trauben Dressing, gerösteten Rapssamen und Apfel 11

KÜRBIS CREMESUPPE

mit gerösteten Kernen 9

PASTINAKEN CREMESUPPE

mit Petersilien Öl 9

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

KÜRBIS RAVIOLI

mit sautierten Pilzen, Weisswein Schaum und Sbrinz 24

SPINATWAFFEL

mit sautierten Waldpilzen und einem Stunden Ei 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, 1x Sauce und zum Herbstgemüse noch 2x Beilagen

- | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> | Gebratene Maispouardenbrust (F) | 29 |
| <input type="radio"/> | Gebratenes Schweins Nierstück | 31 |
| <input type="radio"/> | Rosa gebratener Rinds Runder Mocken | 38 |
| <input type="radio"/> | Gebratener Kalbs Runder Mocke | 43 |
| <input type="radio"/> | Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück | 49 |
| <input type="radio"/> | Gebratenes Kalbsnierstück | 52 |

Fleischnachservice je nach Wahl zwischen 5-9 Franken

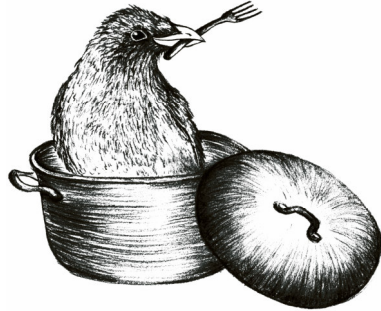
- Pilz Rahmsauce
- Cognac Rahmsauce
- Pfeffer Rahmsauce
- Portwein Jus

- Quark Spätzli
- Walnuss Polenta
- Kartoffelgratin
- Venere Reis
- Kartoffel Püree
- Orecchiette

Auf Wunsch geniessen Sie bei uns auch eine Teilete mit Fisch oder

ganz vegetarisch.

KRONE SPEZIALITÄTEN



VOGEL IM TOPF

Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

27



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

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

39

DESSERT

SCHOKOLADEN FONDANT

mit Kaffee Schaum und Birne

11

PANNA COTTA

mit Zwetschgen Kompott 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 OTTINEL AUSLESE

Tschida Angerhof, Burgenland 2015
Orangen, Blütenhonig und helles Karamel

68.–

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 OHNE ALKOHOL MIT FEINEN FRUCHTSTÜCKCHEN
pro Liter (mind. 3 Liter)

18

zum Beispiel in Kombination mit einem Rosé Spumante zum
Verfeinern

ROSÉ SPUMANTE DALDIN

Erfrischend fruchtig. Nach dem Champagner Verfahren hergestellt.
Veneto, Italien 7.5dl

53

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

AB 10 GÄSTEN

Linsensalat mit eingelegtem Kürbis	Stück	4.50
Crostini mit Waldpilzen	Stück	4.50
Raumlachs-Dillcrêperoulade mit Meerrettich	Stück	4.50
Rindstatar auf Focaccia	Stück	5.50
Speckdatteln	Stück	4.50
Kartoffeln mit Raclette Käse und Speck	Stück	4.50
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
Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	Stück	6
Panna Cotta mit Zwetschgen Kompott	Stück	6
Mini Dessert & Kaffee – Tagesangebot	Portion	8

APÉRO RICHE KRONE

AB 20 PERSONEN

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

Saisonale Suppe in Espressotasse

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

Orangen Dattelsalat mit Pistazien
Schokoladenkuchen mit Vanilleglace
Panna Cotta mit Zwetschgen Kompott

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

Stadt Zürich Kerner, Weingut Landolt, Burghalde, Zürich 2015	49
Sauvignon Blanc Aagne vom Schopf, Hallau, 2015	58
Féchy La Colombe, R. Paccot, Waadt 2015	41
Maienfelder Pinot Blanc, Weingut Tanner, Bündner Herrschaft	64

WEISSWEINE ITALIEN

Bianco di Custoza, Cà del Magro, Veneto Italien 2014	
Magnumflasche 2014	90

ROTWEINE SCHWEIZ

Stadt Zürich Blauburgunder, Landolt, 2014	49
Humagne Rouge, Albert Mathier et Fils, Salgesch 2014	67
Tre Corti Selection Arbeitskette	
Merlot Ticino, Fratelli Tre Corti 2014	54

ROTWEINE ITALIEN

Lagrein DOC, Kellerei Gries, Südtirol 2012	85
Barbera d'Asti Genio, Gianni Dogli, Piemont 2013	58
Ripasso Valpolicella Monte del Frà, Veneto, 2014	58
Magnum 2013	121
Doppelmagnum 2012	242

ROTWEINE SPANIEN

Flores De Callejo 6 meses, Ribera del Duero 2014	47
Rioja Horizonte de Exopto, Bodegas Exopto, 2014	68
Iguiter, La Conreira d'Scala Dei, DOC Priorat 2013	67

ROTWEINE FRANKREICH

Domaine de la Jasse Vieilles Vignes, Languedoc 2014	47
Magnumflasche 2014	96
Doppelmagnum 2013(3l)	196
Mas du Soleilla, Les Bartelles, Languedoc-Roussillon 2012	71
Magnum 2011	160

EIN KLEINER GANZ GROSS

**TRE CORTI SÉLECTION ARBEITSKETTE
FRATELLI CORTI
TICINO 2014
MERLOT**

54.-

**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		5.50
Latte Macchiato		5.70

TEE

Alle unsere Sorten sind aus der Gewürzhändlerei „zum scharfen Sultan“ oder von den Toggenburger Kräuterfrauen mit ihrem Bio Sortiment.

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 auch ausserhalb der Öffnungszeiten. So kriegt die Krone einen ganz speziell familiären Rahmen. Wir gehen von einer Mindestkonsumation von 2000.- 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.

Herkunft des Fleisches:

Wir beziehen Schweizer Fleisch

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

CHE-373.873.072 MWST

August 2017