

# BANKETTKARTE DEZEMBER 2017 BIS MÄRZ 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

# WINTERMENU IN 4 GÄNGEN

## NÜSSLISALAT

an Mandarinen Dressing mit gebackenem Ziegenkäse

## TRÜFFEL RAVIOLI

an Weisswein Schaum und Wirsing

## GEBRATENES RINDSFILET

mit Portwein Jus, Kartoffelgratin und Wintergemüse

## 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**

# WINTERMENU IN 4 GÄNGEN

## BLATTSALAT

mit Hobelgemüse und Krone Croutons

## KÜRBIS CREMESUPPE

mit gerösteten Kernen

## GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST (F)

an Pilz Rahmsauce, Quark Spätzli und Wintergemüse

## 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

### NÜSSLISALAT

an Mandarinen Dressing mit gebackenem Ziegenkäse 11

### KÜRBIS CREMESUPPE

mit gerösteten Kernen 9

### PASTINAKEN CREMESUPPE

mit Petersilien Öl 9

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

### TRÜFFEL RAVIOLI

an Weisswein Schaum und Wirsing 24

### QUARK PIZOKEL

an leichter Rahmsauce mit sautiertem Radicchio und Birne 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 Wintergemüse 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 Mocken      | 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 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.

## GLÜHWEIN

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
Heissi Maroni	Portion	4.50

## AB 10 GÄSTEN

Linsensalat mit eingelegtem Kürbis	Stück	4.50
Crostini mit Waldpilzen	Stück	4.50
Rauchlachs-Dillcrêperoulade mit Meerrettich	Stück	4.50
Rindstatar auf Focaccia	Stück	5.50
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  
Gemüsestäbli 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**

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](http://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 auch 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.

Herkunft des Fleisches:

Wir beziehen Schweizer Fleisch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

CHE-373.873.072 MWST

Januar 2018