

# 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 Spezialitäten 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



# IHRE KRONE

Schön, dass Sie sich für uns interessieren. Ob Businesssevent, Familienfest oder Weihnachtsfeier: Als Krone-Team haben wir den Anspruch, Ihren Anlass mit Erfolg zu krönen. Das heimelige Ambiente, der zuvorkommende Service und die exquisiten Gaumenfreuden sind beste Voraussetzungen dafür.

## 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 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

## 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: 24 Plätze mit einer langen Tafel

## VORSPEISEN AUS DER SAISON

|  |    |
|--|----|
| <b>FRÜHLINGS SALAT</b><br>mit Randen, Kefen und Granatapfelkernen                          | 12 |
| <b>KANINCHEN SCHMALZ</b><br>mit Pumpernickel und Löwenzahnsalat mit Datteln<br>und Mandeln | 15 |
| <b>GESCHÄUMTE MINESTRONE</b><br>mit Bohnen, Karotten, Lauch und knusprigen Spaghetti       | 12 |

## VORSPEISEN KLASSIKER

|  |         |
|--|---------|
| <b>BLATTSALAT</b><br>mit Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons<br>Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen | 9<br>15 |
| <b>RINDSKRAFTBRÜHE</b><br>mit Flädli   | 9       |
| <b>HAUSGEMACHTE RAVIOLINI</b><br>mit Ricotta und Salbeibutter  | 18      |

**ALLERGIKER INFORMATION: UNSER LEITUNGSTEAM GIBT IHNEN SEHR GERNE  
AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE- INHALTSSTOFFE IN UNSEREN GERICHTEN.**

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt

## HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

### GEBRATENES LAMMRACK (I)

leicht geräuchert, mit Buchweizen Polenta, Cima di Rapa und Mais 41

### GEBRATENES DORADENFILET (GRC)

an Wermut Schaum auf Kräuter Hummus, frischen Erbsen und Fenchelsalat 32

### SPARGEL TARTE TATIN

mit Buttermilch und gehobeltem Spargel 26

## HAUPTGÄNGE KLASSIKER

### GEBRATENES RINDSFILET

an Zürcher Blauburgundersauce mit Pommes pont neuf und Marktgemüse 49

### SCHWEINS CORDON BLEU

mit Pommes pont neuf und Marktgemüse 30

### SIEDFLEISCH

butterzart vom Schulterspitz mit Kartoffeln, Gemüse und Meerrettich Schaum 27

### ROTAUGENKNUSPERLI AUS DEM ZÜRICHSEE

aus Schweizer Seen, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartarsauce 29

### HAUSGEMACHTE RAVIOLINI

mit Ricotta und Salbeibutter 28

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt

# 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

auf Wunsch klassisch mit Nierli

1.50

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt

## DESSERT

### SCHOKOLADEN TARTE

mit kandierten Rhabarbern und Orangen 11

### GEBACKENE KRAPPEN

mit Haselnuss Schaum und Milch Glacé 12

### VACHERIN MONT-D`OR KUGELN

mit Rotholz Sorbet und Gel 12

### MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

Mini Dessert mit einem Kaffee oder Espresso 8

## HAUSGEMACHTES GLACÉ & SORBET

### VANILLE GLACÉ

mit Apfel Kompott

### MILCH GLACÉ

mit Milchschaum Krokant

### SPARGEL SORBET

mit Olivenöl

## GLACÉ & SORBET VON SORBETTO

### APFEL SORBET

mit Rosinen Chutney pro Kugel 5

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt