

GESCHÄTZTE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN IN IHRER HISTORISCHEN GASTSTUBE MIT TRADITION.

Hausgemachte Häppchen im gewölbten Weinkeller, Klassiker wie „Züri im Pfännli à discrétion“ oder „Vogel im Topf“ im heimeligen Stübli oder lauschige Sommeraperos in unserem Garten. Ihre Location. Ihr Menü. Ihre Krone.

Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten stets frisch zubereitet. Lassen Sie es sich schmecken!

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 auf dem Weg zurück 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

UNSER PLATZANGEBOT

DER WEINKELLER

Rangverkündigungen, Cabaret oder Lesungen haben hier genauso ihren Platz wie ausgedehnte und sättigende Apéros. Unter dem altehrwürdigen 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 Platz für Familienfeiern oder Weihnachtsessen. Das Knistern im Kachelofen und die Riemenböden tragen zu einem gemütlichen Ambiente bei.

Platzangebot: 40 Plätze mit drei langen Tafeln, 44 in Tischgruppen

DAS STÜBLI

Krönen Sie Ihre eigene Feier mit einem unseren Bankettgerichten im heimeligen Stübli. Auch hier hören Sie das Holz im Kachelofen knistern...

Platzangebot: 20 Plätze mit einer langen Tafel, 26 mit Tischgruppe

DER GARTEN

zwischen Kräutern und Pflanzen im schönsten Garten von Altstetten hat es grosszügig Platz. Für Apéros oder sitting dinners ideal.

DER FEUERRING

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Apéro am Feuerring. Die Gelegenheit für eine kurze Dankesrede oder einfach, um mit Ihren Gästen oder Freunden anzustossen.

VORSPEISEN AUS DER SAISON

FRÜHLINGSSALAT

Senfrüchten, Frühlingsgemüse, Butterbohnen und hausgemachtem Sauerteigbrot 14

RANDENSUPPE

Hibiskus, Quarkmousse und karamellisierten Nüssen 12

GEFÜLLTE RIBELMAIS-POULETBRUST

hausgemachtem Frischkäse, Erbsen und Rhabarber 15

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT

Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons 9
Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen 16

RINDSKRAFTBRÜHE

Markbeintoast und Petersilie 9

HAUSGEMACHTE RAVIOLINI

Ricotta und Salbeibutter 18

Allergiker Information: Unser Leitungsteam gibt Ihnen sehr gerne Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.

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

Preise in CHF und inkl. 7.7% MMST

HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

LAMM-HAXE MIT MADEIRAJUS

Brioche Toast, Sellerie und Frühlingszwiebeln 33

KONFIERTER SEETEUFEL (NOA)

Schaumwein-Sabayon, Rohschinken und Cheyenne-Kartoffeln 38

GERÖSTETE SCHWARZWURZELN

gebeiztem Eigelb, Wildkräutern und Kakao 26

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

GEBRATENES RINDSFILET

Rotweinjus mit Pommes Pont-neuf und Marktgemüse 49

SCHWEINS CORDON BLEU

Pommes Pont-neuf und Marktgemüse 30

SIEDFLEISCH

Kartoffeln, Gemüse und Meerrettich Schaum 27

ROTAUGEN KNUSPERLI AUS DEM ZÜRICHSEE

Teig aus dunklem Bier mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartarsauce 29

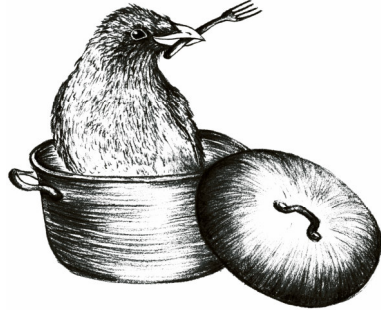
HAUSGEMACHTE RAVIOLINI

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

Rindfleischvogel mit Fondant-Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

28



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons 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

WARMER SCHOCKOLADEN SCHAUM

getrockneter Milchschaum und Pfefferminz-Sorbet 12

APFEL SCHAUMGEFRORENES

hausgemachtem Oreo-Boden und Kräuter Öl 11

ESPRESSO MOUSSE

Karamell, Sauerkirschen und Pistazien 12

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

Mini Dessert mit einem Kaffee oder Espresso 8

HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBET

PFEFFERMINZ-SORBET

Milchschaum

KARAMELL-FLEUR DE SEL-GLACÉ

weisse Schokoladen-Crumbles

SCHOKLADEN-SORBET

mit Pistazien

JOGHURT-GLACÉ

mit Kirschen

pro Kugel 5

Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST