

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

Die historische Gaststube mit Tradition

IHRE KRONE

Schön, dass Sie sich für uns interessieren. Ob Businessevent, 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

KNUSPRIGE KALBSMILKEN

fermentierter Lauch, Molke und Birne 13

ABGEFLÄMMTE FORELLE

hausgemachtes Knäckebrot, Soja-Bohnen
und Birkenwein 14

CHAMPIGNON CAPPUCCINO

Haferschaum, Shitakepulver und Sherry 11

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT

Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons 9
Als Schüssel für 2 Personen 16

KÜRBISSUPPE

Kürbisravioli, Kernen und Orangen-Öl 13

HAUSGEMACHTE RAVIOLINI

Ricotta und Salbeibutter 16/28

HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

SHORT RIB VOM KALB

Maistortilla, Petersilienwurzel und Kürbis-Vinaigrette 32

GLASIERTER KABELJAU (NOA)

Knödel, Malz, Kohlrabi und Verjus 34

GEBACKENER KABIS

Nussbutter, Kartoffelpapier und schwarzem Knoblauch 27

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

GEBRATENES RINDSFILET

Rotweinjus, Duchesse Kartoffeln und Marktgemüse 49

SCHWEINS CORDON BLEU

Pommes pont-neuf, Marktgemüse und Hausgemachtem Ketchup 30

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

Kräuter Risotto, grünes Gemüse und Sauerampfer-Haselnuss
Vinaigrette 34

ROTAUGEN-KNUSPERLI

aus dem Züri See, im hausgemachten dunklen Bier Teig
mit La Ratte Kartoffeln und Tartarsauce 30

KRONE SPEZIALITÄTEN



VOGEL IM TOPF

Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

29



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

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

42

auf Wunsch klassisch mit Nierli

1.50

DESSERT

NAMELAKA / CREMIGES MOUSSE

Mandeln, Aprikose und Kürbis 13

HASELNUSS CRÉME

Rotholz-Baiser, Quitte und Crumbles 12

MARONI CANACHE

Schokolade, Sauerrahm-Eis und Maroni-Kuchen 13

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

mit Kaffee oder Espresso 8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

APFEL-SÜSSKARTOFFEL EIS

Apfelkompott

ZWETSCHGEN SORBET

Streusel und Kompott

FRANGELICO SORBET

Schokoladen Crumbles

MAGGIA-PFEFFER EIS

Grüntee Gel pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:

Muskat Ottonel Auslese, Burgenland 1dl 10