

IHRE KRONE

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 Vorfriede bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Krone Team



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 feini 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

BROTSALAT mit Cherry Tomaten, Gurke, grillierten Frühlingszwiebeln und Hüttenkäse	11
GEMÜSE TATAR mit geräuchertem Mozzarella Espuma und Brunnenkresse	13
GEBEIZTES MAKRELENFILET mit grilliertem Baby Lattich, Stangensellerie und Avocado	14

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT mit Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen	9 14
KIRSCHEN GAZPACHO mit Basilikum Sauerrahm	9
RINDS TATAR mit grilliertem Focaccia und Peperoni Relish als Hauptgang	18 28

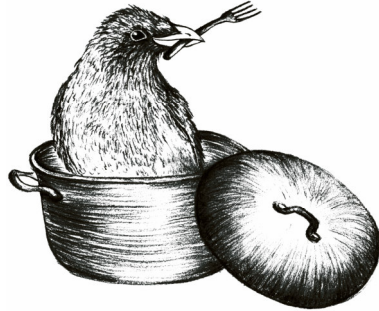
HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

PULLED CHICKEN BURGER mit gezapftem Schenkelfleisch, eingelegtem Gemüse und hausgemachten Pommes pont neuf	26
RINDS TAGLIATA VOM FLANKSTEAK mit Rucola Salat, altem Balsamico, getrockneten Cherry Tomaten und gehobeltem Parmesan	29
GRILLIERTES BIO LACHSFILET mit knusprigen Venere Reiskugeln und Broccoli mit Walnuss und Petersilie	30

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

RINDSFILET VOM GRILL mit hausgemachten Pommes pont neuf und Grillgemüse	49
KALBSPAILLARD VOM GRILL mit Kräuterbutter, Baked Potatoe und Tomaten Rucolasalat	34
WIEDIKER ROSTBRATWURST mit Kartoffel Salat und grobem Senf	18
FELCHENKNUSPERLI aus Schweizer Seen, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier mit Blattsalat, Baked Potatoe und Tartarsauce	29
GRILLIERTER PORTO BELLO PILZ mit Caponata, gehobelter Belper Knolle und knusprigen Venere Reiskugeln	26

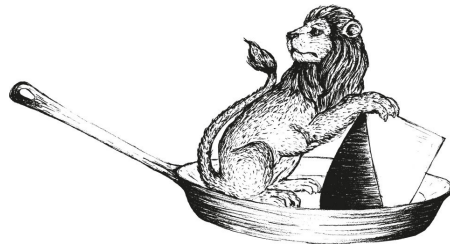
KRONE SPEZIALITÄTEN



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

auf Wunsch klassisch mit Nierli

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

DESSERT

GRILLIERTER PFIRSICH

mit Honig Glacé und Crumbles

10

JOGHURT PANNA COTTA

mit Thymian und Himbeer Espuma

11

ERDBEER FRAPPÉ

mit Pfeffer und Mascarpone

9

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

Mini Dessert oder eine Kugel Eis nach Wahl mit einem Kaffee
oder Espresso

8

EIS & SORBET

HAUSGEMACHTES VANILLE GLACÉ

mit frischen Beeren

PISTAZIEN GLACÉ*

mit Schokoladen Crumbles

ZITRONEN BASILIKUM SORBET*

mit Ananas Kompott

HIMBEER SORBET*

mit Mandel Cracker

pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:

Vin Santo del Chianti, San Colombano, Toscana 2006

1dl 7

*Unsere Glacés & Sorbets beziehen wir von Sorbetto, Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST