

# 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 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 feini Häpli 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

### **BLUMENKOHLSALAT**

mit Kirschen, Erdnuss und geräuchertem Joghurt 13

### **EINGELEGTE MELONE**

mit Hüttenkäse, Schwarztee, Avocado und Himbeere 11

### **ROH MARINierter SAIBLING (ISL/ZUCHT)**

mit Raps, Ananas Tomate und Kamille 14

als Hauptgang 32

## VORSPEISEN KLASSIKER

### **BLATTSALAT**

mit Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons 9

Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen 15

### **WEISSE TOMATEN KALTSCHALE**

mit Johanniskraut und Turicum Gin 13

### **RINDS TATAR**

mit Eigelb, Frühlingszwiebel, Brioche und Mandel Espuma 18

als Hauptgang 30

# HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

## VOM BIG GREEN EGG

### **POCHIERTE RIBELMAIS POULET ROULADE**

mit gezupftem Schenkelfleisch, knuspriger Haut,  
Cannelini Bohnen, Chiccore und Johannisbeere 28

### **SCHWEINSKOTELLET**

auf Topinambur, Sauerampfer, Violetter Rüeblli und Lardo 30

### **BIO LACHSFILET (IRL/CLARE ISLAND/ZUCHT)**

mit Holunder, frittierten Mandel Duchesse Kartoffeln  
und Fenchel 32

## HAUPTGÄNGE KLASSIKER

### **RINDSFILET VOM GRILL**

mit hausgemachten Pommes pont neuf und Grillgemüse 49

### **KRONEN HAUSWURST**

mit Brotsalat, Hüttenkäse und confierten Tomaten 27

### **KALBSMEDAILLON VOM GRILL**

mit Rucolasalat und hausgemachten Pommes pont neuf 34

### **ROTAUGEN KNUSPERLI**

aus dem Zürich See, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier  
mit Spinatsalat, Salzkartoffeln und Tartarsauce 29

### **GRILLIERTER PORTO BELLO PILZ**

mit Linsen, Artischocken Fond, Sabayone  
und Belper Knolle 26

# 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

## DESSERT

<b>SCHOKOLADEN TATAR</b> mit Waldmeister und Erdbeere	12
<b>ZITRONEN TARTE</b> mit Meringue und Basilikum Sorbet	10
<b>PFIRSICH CARPACCIO</b> mit Hopfen, Malz und Honig	9
<b>MINI DESSERT &amp; KAFFEE - TAGESANGEBOT</b> Mini Dessert oder eine Kugel Eis nach Wahl mit einem Kaffee oder Espresso	8

## EIS & SORBET

<b>HAUSGEMACHTES BASILIKUM SORBET</b> mit Meringue	
<b>HOLUNDER SORBET</b> mit Crumbles	
<b>HIMBEER SORBET</b> mit Pfirsich Kompott	
<b>HOPFEN GLACE</b> mit Malzcrumbles	pro Kugel 5
<b>SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:</b> Muskat Ottonel Auslese, Burgenland	1dl 10

\*Unsere Glacés & Sorbets beziehen wir von Leonardo, Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST