

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 Rüebli 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

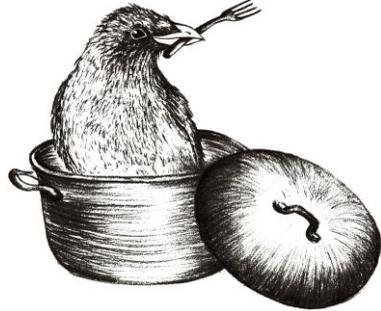
29

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

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

EIS & SORBET

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

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