

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

GEHOBELTER FENCHEL-SALAT

Ricotta, grüne Tomate und Kronendill 13

GRILLIERTE WASSERMELONE

Bergamotte, Feta, Haselnuss und Rucola 12

ROH MARINierter ZANDER (EST)

Sauerampfer, Johannisbeeren und Blumenkohl 14/28

BROTSALAT

confierte Tomaten, Himbeeren, Avocado und Burrata 15/27

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT

Hobelgemüse, Hausdressing und Krone-Croûtons 9

Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen 16

GURKEN-MANDEL KALTSCHALE

Stangensellerie und Schafgarbe 13

RINDS TATAR

ingelegte Pilze, Milchsenf-Hollandaise und 18/30

Rosmarin-Focaccia

HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

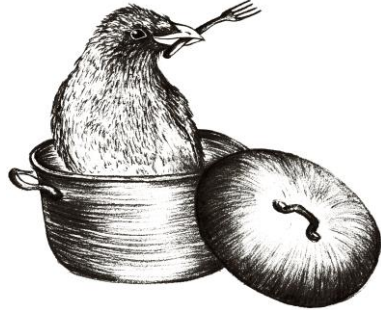
VOM BIG GREEN EGG

POULETSCHENKEL-PRALINE UND BRUST Auberginen, Pistazien und Kichererbsen	28
GEZUPFTE SCHWEINSHUFT Süsskartoffeln, Zucchetti und Holunder	30
BIO LACHSFILET (IRL/CLARE ISLAND) Brennnesselcrème, Topinambur und Sommerzwiebeln	35

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

KRONEN HAUSWURST VOM SECRETO SCHWEIN am Stück gegart, La Ratte Kartoffelsalat, Radiesli und hausgemachter Senf	28
ROTAUGEN KNUSPERLI aus dem Zürichsee, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier, Mandel-Duchesse Kartoffeln, Fenchel und Tartar Sauce	30
KALBSMEDAILLON VOM GRILL Risottokugel, Rucola-Tomaten-Salat und Kräuterbutter	39
RINDSFILET VOM GRILL Hausgemachte Pommes pont-neufs und geräuchertem Gemüsesalat	49

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

Waldmeister und Erdbeere 12

JOGHURT MOUSSE

eingelegte Sonnenblume und Zitronen-Verveinne 10

LUFTIGES TIRAMISU

Brombeeren, Aronia und weisse Schokolade 11

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

mit Kaffee oder Espresso 8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

WALDBEEREN SORBET

Mascarpone Schaum

HÖLUNDERBLÜTEN SORBET

gebackene Blüten

BLUMENKOHL EIS

Blumenkohl Knusper

VANILLE EIS

weisse Schokolade pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:

Muskat Ottonel Auslese, Burgenland 1dl 10