

# 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

### **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 9  
Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen 14

### **KIRSCHEN GAZPACHO**

mit Basilikum Sauerrahm 9

### **RINDS TATAR**

mit grilliertem Focaccia und Peperoni Relish 18  
als Hauptgang 28

## HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

### **PULLED CHICKEN BURGER**

mit gezupftem 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

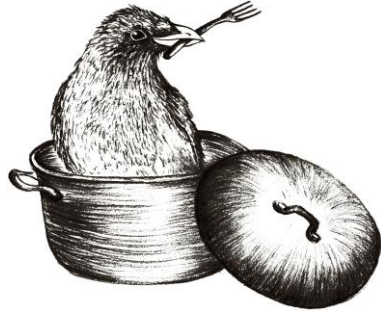
### **FELCHENKNUSPERLI**

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

## DESSERT

<b>GRILLIERTER PFIRSICH</b> mit Honig Glacé und Crumbles	10
<b>JOGHURT PANNA COTTA</b> mit Thymian und Himbeer Espuma	11
<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> mit Melonen Basilikum Sorbet und Erdbeer Süppchen	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 VANILLE GLACÉ</b> mit frischen Beeren	
<b>PISTAZIEN GLACÉ*</b> mit Schokoladen Crumbles	
<b>ZITRONEN BASILIKUM SORBET*</b> mit Ananas Kompott	
<b>HIMBEER SORBET*</b> mit Mandel Cracker	pro Kugel 5
<b>SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:</b> Muskat Ottonel Auslese, Burgenland	1dl 10

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