

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 feine 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

NÜSSLISALAT

an Mandarinen Dressing mit gebackenem Ziegenkäse
und eingelegten Pilzen 12

GEFLÜGEL TERRINE

mit Pastinaken Püree, Dörripflaumen Kompott mit Olive
und Estragon Öl 13

KÜRBIS CREMESUPPE

mit Gewürz Brioche 11

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT

mit Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons 9
Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen 14

RINDSKRAFTBRÜHE

mit Flädli 9

HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI

mit Ricotta und Salbeibutter 17

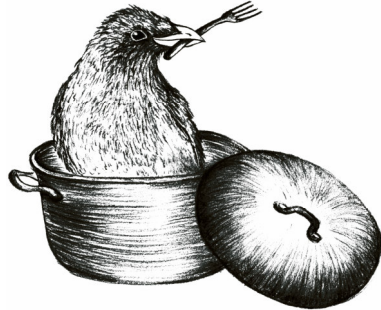
HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

OSSO BUCCO mit Cremolata, Riesling Risotto und Kohlgemüse	39
POCHIERTES LACHSFORELLENFILET an Verjus Schaum auf Quinoa und Petersilienwurzel	32
QUARK PIZOKEL an leichter Rahmsauce mit sautiertem Radicchio und Birne	26

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

GEBRATENES RINDSFILET an Zürcher Blauburgundersauce mit Pommes pont neuf und Marktgemüse	49
SCHWEINS CORDON BLEU mit Pommes pont neuf und Marktgemüse	30
SIEDFLEISCH butterzart vom Schulterspitz mit Kartoffeln, Gemüse und Meerrettich Schaum	27
FELCHENKNUSPERLI aus Schweizer Seen, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartarsauce	29
HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI mit Ricotta und Salbeibutter	28

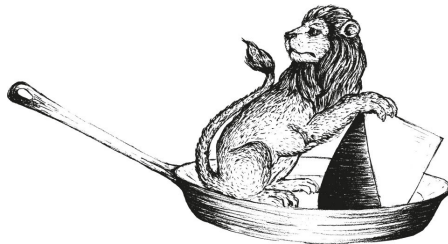
KRONE SPEZIALITÄTEN



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

MARACAIBO SCHOKOLADEN SOUFFLÉ GLACÉ und Blutorangen Espuma mit Aargauer Safran	12
HASELNUSS MOUSSE mit Quittenkompott und Crumbles	11
BLAUES WUNDER KÄSE aus Uettligen, BE mit Dörrfrüchte Kompott und Brotchips	12
MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT Mini Dessert mit einem Kaffee oder Espresso	8

HAUSGEMACHTES GLACÉ & SORBET

VANILLEGLACÉ
mit Quitten Kompott

TRAUBEN SORBET
mit Joghurt

GLACÉ & SORBET VON SORBETTO

SAUERRAHM GLACÉ*
mit Dörrfrüchte Kompott

BLUTORANGEN SORBET*
mit Sablés

pro Kugel 5

*alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.