

# 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 Businesssevent, 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

<b>CHICORÉE SALAT</b> an Trauben Dressing, gerösteten Rapssamen und Apfel	11
<b>HAUSGERÄUCHERTE ENTENBRUST (F)</b> mit gebackenen Randen und Blumenkohl- Cous Cous	13
<b>STEINPILZ CONSOMMÉ</b> mit Kräuter Knödel	11

## VORSPEISEN KLASSIKER

<b>BLATTSALAT</b> mit Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons	9
Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen	14
<b>RINDSKRAFTBRÜHE</b> mit Markbein	9
<b>HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI</b> mit Ricotta und Salbeibutter	17

## HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

### GESCHMORTE REHSCHULTER

Wild Bratwurst mit Herbstgemüse und weisser Polenta 34

### CONFIERTES ZANDERFILET

an Mandelbutter, auf Kürbis Stampf, Bohnen  
und frittierten Kapern 30

### SPINATWAFFEL

mit sautierten Waldpilzen und einem Stunden Ei 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

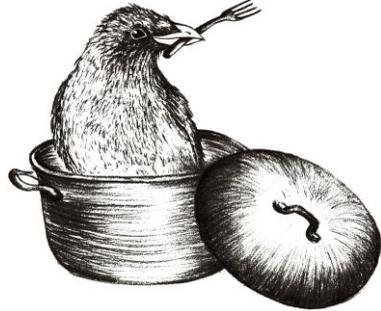
### FELCHENKNUSPERLI

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

<b>GEBACKENE RICOTTA KRAPPEN</b> mit caramelierten Feigen und Gewürz Honig	11
<b>ZWETSCHGENKOPF MIT SÄNTIS MALT</b> auf Vanillecreme	10
<b>SCHOKOLADEN FONDANT</b> mit Kaffee Schaum und Birne	11
<b>MINI DESSERT &amp; KAFFEE - TAGESANGEBOT</b> Mini Dessert mit einem Kaffee oder Espresso	8

## HAUSGEMACHTES GLACÉ & SORBET

<b>VANILLEGLACÉ AUS TAHITI- VANILLE</b> mit Brombeerkompott
<b>TRAUBEN SORBET AUS AMERICANO TRAUBEN</b> mit griechischem Joghurt

## GLACÉ & SORBET VON SORBETTO

<b>SAUERRAHM GLACÉ*</b> mit caramelisierter Feige	
<b>ANANAS SORBET*</b> mit Limetten Sablé	pro Kugel 5

\*alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8% MwSt.