

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

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

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT mit Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons	9
Als Schüssel für Salatliebhaber/Innen	14
RINDSKRAFTBRÜHE mit Markbein	9
HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI 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

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

HAUSGEMACHTES GLACÉ & SORBET

VANILLEGLACÉ AUS TAHITI- VANILLE mit Brombeerkompott
TRAUBEN SORBET AUS AMERICANO TRAUBEN mit griechischem Joghurt

GLACÉ & SORBET VON SORBETTO

SAUERRAHM GLACÉ* mit caramelisierter Feige	
ANANAS SORBET* mit Limetten Sablé	pro Kugel 5

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