

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



KRONE

Die historische Gaststube mit Tradition

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 feini 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: Bis zu 30 Plätze für einen gemütlichen Stehapéro.
Bis zu 12 Gäste sitzend an einer schönen Tafel.

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: 22 Plätze mit einer langen Tafel

VORSPEISEN AUS DER SAISON

LEICHT GERÄUCHTES RANDEN TATAR 	(AUCH VEGAN ERHÄLTLICH)
Ziegenkäse, Rote Zwiebel, Walnuss und Ginger-Ale-Essenz	12
GEZUPFTER ZANDER	
Luftige Blinis, Pomelo und Kamille	13
RIBELMAIS GEFLÜGELTERRINE 	
Dörripflaume, Pistazien, Schwarzer Knoblauch gepuffter Quinoa	14

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL 	
Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons	10
KÜRBISSUPPE 	
Kürbis-Teigtasche, Kernen und Orangen-Öl	13
HAUSGEMACHTE RAVIOLINI 	
Ricotta, Salbei und Nussbutter Schaum	16/28

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch






Vegan




Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

BRUST UND SCHENKEL VON DER ALPSTEIN ENTE	
Trüffel Buchweizen-Gnocchi, Schwarzkohl und Quitte	34
POCHIERTER MEERHECHT (F)	
Weisser Bohnen-Joghurt Schaum, Meerrettich, Estragon und Schwarzwurzel	32
LUFTIGES SIEDEGEBÄCK	  (AUCH VEGAN ERHÄLTLICH)
Winter Portulak, Schwarze Baumnüsse, Kräuter-Sauerrahm Belper Knolle und Champignon	28

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

CORDON BLEU VOM SCHWEIN	
Pommes pont-neuf, Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup	30
FELCHEN KNUSPERLI AUS DEM ZÜRI SEE	
in dunklem Bierteig mit La Ratte Kartoffeln, Spinat Tartarsauce	30
ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ	
Kräuter Risotto, grünes Gemüse und Sauerampfer- Haselnuss Vinaigrette	37
GEBRATENES RINDSFILET	
Taglierini, Marktgemüse und Rotweinjus	49

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

KRONE SPEZIALITÄTEN



VOGEL IM TOPF



Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

31



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION



Feins Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion
im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

42

auf Wunsch klassisch mit Nierli

1.50

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

DESSERT

BIRNE HELENE



Schokoladen Canache, Veilchen und Vanille Eis

12

CHAI-TEE CREME



Leichtes Lebkuchen Gebäck, Kumquats und Mandel

13

HASELNUSS TARTE



Honig, Mascarpone und Mandarinen Sorbet

13

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

mit Kaffee oder Espresso

8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

MANDARINEN SORBET



Kandierte Mandarinen

SAUERKIRSCHEN SORBET



Mascarpone

VANILLE EIS



Lebkuchen Crumble

MATCHA EIS



Grüntee-Apfelkompott

pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:

Cuvée d'Or Dessert,

Siebe Dupf, Liestal, Kerner, Riesling-Sylvaner

1dl 10.00

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST