

BANKETTKARTE 2021

(für Gruppen ab 15 Personen)



Hausgemachte Häppchen im gewölbten Weinkeller, Klassiker wie „Züri im Pfännli à discrétion“ oder „Vogel im Topf“ im heimeligen Stübli. Lauschige Sommeraperos in unserem Garten. Ihre Location, Ihr Menü. Ihre Krone.

Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten stets frisch zubereitet. Lassen Sie es sich schmecken!

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

UNSER PLATZANGEBOT

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 Platz für Familienfeiern oder Weihnachtsessen. Das Knistern im Kachelofen und die Riemenböden tragen zu einem gemütlichen Ambiente bei.

Platzangebot: 40 Plätze mit drei langen Tafeln, 44 in Tischgruppen

DAS STÜBLI

Krönen Sie Ihre eigene Feier mit einem unseren Bankettgerichten im heimeligen Stübli. Auch hier hören Sie das Holz im Kachelofen knistern...

Platzangebot: 20 Plätze mit einer langen Tafel, 26 mit Tischgruppe

DER GARTEN

Zwischen Kräutern und Pflanzen im schönsten Garten von Altstetten hat es grosszügig Platz. Für Aperos oder sitting dinners ideal.

DER FEUERRING

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Apéro am Feuerring. Die Gelegenheit für eine kurze Dankesrede oder einfach, um mit Ihren Gästen oder Freunden anzustossen.

APÉRO

FÜR IHREN APERO MIT ANSCHLIESSENDEM ESSEN EMPFEHLEN WIR IHNEN 3-5 HÄPPCHEN, FÜR EINEN APERO RICHE 9-12 HÄPPCHEN PRO PERSON.

Dreierlei Blätterteig Flûtes	3
Schweizer Hartkäsestückli mit Honig	4.50
Würziges Popcorn	2.50
Gemüsetäbli mit feinem Dipp	4.50
Zweierlei Sorten marinierte Oliven	4.50
Nur im Winter: Heisse Marroni	4
Crostini mit Schweizer Waldpilzen	4.50
Raumlachs-Dill Crêpe-Roulade mit Meerrettich	4.50
Rindstatar auf Focaccia	5.50
Saisonalere Suppen-Macchiato	4
Mini Schinkengipfeli mit Kürbiskernen	4.50
Rinds Hackbällchen mit Tomatenmarmelade	4.50
Felchen Knusperli mit Tartarsauce	4.50
Orangen-Dattel Salat mit Pistazien	5
Mini-Dessert des Tages	6
Schokoladenfondant	6

Für Ihre eigenen Vorschläge sind wir offen. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

APÉRO AM FEUERRING

FÜR IHREN APERO DRAUSSEN AM FEUERRING BEI SCHÖNEM WETTER MIT ANSCHLIESSENDEM ESSEN EMPFEHLEN WIR IHNEN 3-5 HÄPPCHEN, DIE SPEISEN WERDEN DIREKT AUF DEM FEUERRING ZUBEREITET

KÜRBISESENZ AUS DER MESSING PFANNE	5
Mandeln und eingelegter Butternusskürbis	
GEFÜLLTER CRÊPE	5.50
Geschmorter Lauch und frischer Spinat	
GEFÜLLTE FEIGEN	6.00
Chevre und Sauerampfer-Haselnuss Vinaigrette	
FRISCHER BRIOCHE	5.50
Sellerie Tatar und Lardo	
MARKBEIN AM KNOCHEN	5.50
Focaccia Crôutons und Peterli	
MINI RINDSHAMBURGER IM BUN	6.50
Karamellisierte Zwiebeln, Tomate und Rucola	
LEICHT GEBEITZTER LACHS (NOR)	6.50
Im Fladenbrot, Romesco Sauce und Kräutersalat	
SCHINKEN MARCHMELLOW AM SPIESS	4
MARONI IM CREUSET TOPF	5.50

VORSPEISEN

BLATTSALAT P.P 10

mit Hobelgemüse und Krone Croûtons
als Schüssel in der Tischmitte für 2 Personen
(zum selber Schöpfen)

CHICORÉESALAT 11

mit saisonaler Frucht und Rapssamen

SAISONALE SUPPE 12

Frühling: Brunnenkresse Suppe mit Riesling
Sommer: Tomaten-Kalamansi Kaltschalte mit Gin
Herbst: Geschäumte Pilzcreme Suppe mit Pilzpulver
Winter: Kürbissuppe mit Hausgemachtem Ravioli

SAISONALE RAVIOLI 16 / 28

März-Mai	Bärlauch
Mai-Juni	Spargel
Juli-September	Sellerie Ravioli
September-Oktober	Kürbis
November-Dezember	Steinpilz
Januar-Februar 2020	Trüffel

GNOCCHI 16 / 26

an leichtem Rieslingschaum mit Waldpilzen und gehobeltem
Parmesan

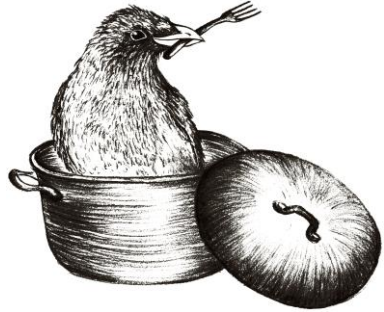
TEILETE

GERNE SERVIEREN WIR FLEISCH ODER FISCH FÜR SIE UND IHRE GÄSTE AUF DEM TELLER. SAUCE UND BEILAGEN WERDEN ZUM SELBER SCHÖPFEN IN SCHÜSSELN SERVIERT: ALLE BEDIENEN SICH NACH LUST UND LAUNE

Die Preise beinhalten ein Fleisch- oder Fischgericht, sowie die Sauce und zwei Beilagen ihrer Wahl. Jede weitere Beilage kostet CHF 5.50.:

- | | |
|---|----|
| ○ Gebratene Maispouardenbrust (F) | 29 |
| ○ Gebratener Runder Mocken vom Rind | 38 |
| ○ Gebratener Runder Mocken vom Kalb | 43 |
| ○ Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück | 49 |
| ○ Gebratenes Lachsfilet | 36 |
| ○ Pilzrahmsauce | |
| ○ Rahmsauce mit Cognac | |
| ○ Pfefferrahmsauce | |
| ○ Portwein-Jus | |
| ○ Riesling-Schaum (Empfehlung zum Lachsfilet) | |
| ○ Marktgemüse | |
| ○ Ratatouille | |
| ○ Kartoffelgratin | |
| ○ Orecchiette (Pasta) | |
| ○ Weissweinisotto | |
| ○ Geröstete Süsskartoffeln | |
| ○ Junge Kartoffeln mit Rosmarin | |

KRONE SPEZIALITÄTEN



VOGEL IM TOPF

Rindfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

31



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons à discrétion
im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und Marktgemüse 42

Auf Wunsch mit Nierli

+ 1.50

DESSERT

SCHOKOLADEN FONDANT	11
mit saisonalem Früchtekompott oder Glacé	
PANNA COTTA	10
mit Früchtekompott und Crumbles	
MINI-DESSERT	16
Ihre ganz persönliche Mini-Dessert Trilogie mit drei Versuchungen in Weckgläsern serviert	
MINI-DESSERT DES TAGES	6

SÜSSWEIN ZUM DESSERT

STEI US DER KRONE, 0.375 CL	54
Weingut Lienhardt&Vögeli	
Auslese, Kistalklar, sehr beerig & angenehme Süsse	

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten:

Stübli:	Mindestkonsumation von 1'500.-
Restaurant:	Mindestkonsumation von 2'500.-

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 2'000.- zu verrechnen.

Änderungen der Gästezahl und finale Auswahl berücksichtigen wir gerne bis 3 Arbeitstage vor Ihrem Anlass.

Annulationsbedingungen:

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung

13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 25 pro 7.5dl Flasche für unseren Aufwand.

Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie Gerichte (z.Bsp. Kuchen, Torten etc.) selber organisieren. Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

Allergene: Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz? Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.

Wir beziehen unser Fleisch, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt. CHE-373.873.072 MWST