



Bankettkarte

Apéro im Weinkeller oder am Feuerring

Für Ihren Apero in unseren Historischen Weinkeller von 1827 oder draussen am Handgeschmiedeten Feuerring bei schönem Wetter mit anschliessendem Essen, empfehlen wir Ihnen folgende Häppchen

Kronen Apero Package

Pizzaschnecken
Rauchlachs-Dill Crêpe-Roulade mit Meerrettich
Gemüsestäbli mit Cocktailsauce
Mini Schinkengipfeli

Preis pro Person im Package 19.00

Zweierlei Sorten marinierte Oliven	4.50
Randen-Tartar auf Huusbrot	5.50
Hartkäsestückli mit Thymian-Honig	5.00
Rindstartar auf Huusbrot	7.50

Pilzknusperli mit Cocktailsauce	6.50
Gefüllter Crêpe mit Spinat	5.00
Schweinswürstchen mit Senf	7.00
Im Haus gepickeltes Gemüse	5.00
Vegane Auster	5.50
Tagessuppe in der Espressotasse	4.00

Mini Dessert des Tages	6.00
------------------------	------

Holzpauschale für den Feuerring	50
---------------------------------	----



VORSPEISEN

Innerschwyzter Käse-Ravioli

Mit Saisonalen Toppings 23

Kürbiscremesuppe

Mit gepickeltem Kürbis, kandierten Chilifäden,
Kürbiskernen-Knäckebrot und Liebstöckel Öl 16

Blattsalat

Mit Hausdressing und gepickeltem Gemüse 14



KRONE SPEZIALITÄTEN

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und
Marktgemüse

47

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

6





HAUPTGÄNGE

Rinds Petit-Tender 	
Mit Spätzli, Jus und Saisonalem Gemüse	48
Innerschwyzter Käse-Ravioli 	
Mit Saisonalen Toppings	32
Erbsen-Tempeh 	
Mit Saisonalen Beilagen	40



DESSERT

Lauwarmes Schokoladenküchlein	 	
Mit saisonalem Glacé		13
Maroni Panna Cotta		
Mit Kirschragout und Dunkler Schokolade		13
Minidessert		
eine süsse Sünde aus unserer Patisserie		6
Trilogie vom Mini Dessert		
Drei Hausgemachte Versuchungen		
in Weckgläser serviert		16



Weinempfehlungen

Schaumweine

Champagne Brut Blanc de Blanc

Cattier, Champagne, Frankreich

100% Chardonnay 109

Schum by Zürischum Brut Rosé

Zürischum, Schweiz

Cuvée 65

Zürischum Blanc de Blanc Brut

Zürischum, AOC Zürichsee

100% Räuschling 84

Weiss

Signum Sélection Arbeitskette

Weingut Gehring, Zürich

Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir 56

Sauvignon Blanc Christen, Schaffhausen AOC

Jan und Nathalie Christen, Wilchingen, Schaffhausen 59

Heida Diego Mathier

Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS 64

Riesling trocken

Oliver Zeter, Pfalz Deutschland 61

Chablis Envers de Valmur

Domaine des Malandes, Burgund, Frankreich 62

Rosé

Dreistand Federweisser

Weinkellerei am See, WBZW Deutschschweiz

Pinot Noir 61

Rot

Brevi Sélection Arbeitskette VdP Suisse

Weingut Landolt, Schweiz

Pinot Noir, Cabernet Dorsa 59

ZHR Rosso Zürichsee AOC

Dreistand, WBZW Deutschschweiz

Pinot Noir, Cabertin 59

Merlot Rompidée barricato Ticino DOC

Chiodi, Ascona TI

89

Pittnauer Zweigelt

Weingut Pittnauer, Burgenland, Österreich

60

Valduero Reserva 2 Cotas

Valduero, Ribera del Duero, Spanien

Tempranillo 73

Lagrein DOC

Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Italien

66

Allgemeine Informationen

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Mittag:

Stübli: 22 Personen Mindestkonsumation von CHF 1000.-
Restaurant: 40 Personen Mindestkonsumation von CHF 2000.-
Weinkeller: 12 Personen Mindestkonsumation von CHF 800.-

Terrasse vorne: 80 P. Mindestkonsumation von
CHF 2500.- Terrasse hinten: 60 P. Mindestkonsumation
von CHF 2000.- Gesamte Terrasse: 100 P.
Mindestkonsumation von CHF 3500.-Lounge/Feuerring 30 P
Mindestkonsumation von CHF 800.-

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Abend:

Stübli: 22 Personen Mindestkonsumation von CHF 1800.-
Restaurant: 40 Personen Mindestkonsumation von CHF 3600.-
Weinkeller: 12 Personen Mindestkonsumation von CHF 1200.-

Terrasse vorne: 80 P. Mindestkonsumation von
CHF 5000.- Terrasse hinten: 60 P. Mindestkonsumation
von CHF 3500.- Gesamte Terrasse: 100 P. Mindestkonsumation
von CHF 6500.-

Wir verrechnen nach Aufwand und Grösse zusätzliche
Personalkosten. Effektiv geleistete Stunden werden
verrechnet.

Wir erlauben uns, für die Benützung des Feuerrings eine
Holzpauschale von CHF 50.- zu verrechnen.

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

Wir behalten uns jederzeit vor, die Preise aufgrund der sich
ändernden Marktlage anzupassen.

Annulationsbedingungen:

Ab Unterschrift: 25% der Vereinbarten Leistung

60 Tage: Zahlung von 40% der vereinbarten Leistung

30 bis 10 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

9 bis 0 Tage: Zahlung von 100% der vereinbarten
Mindestkonsumation oder vereinbarte Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert
werden muss, fallen keine Kosten an.

Anzahl gemeldete Gäste definitiv ab 3 Arbeitstage vor dem Anlass,
09.00 Uhr

Rechnungen versenden wir nur innerhalb der Schweiz.

Rechnung ab CHF 400.-, wenn vorabgemeldet, mit Mail und
Visitenkarte vor Ort.

Wir behalten uns jederzeit vor, die Preise aufgrund der sich
ändernden Marktlage anzupassen.

Sie und Ihre Gäste bei uns in der Krone verwöhnen zu dürfen, freut
uns ganz besonders.

Bitte retournieren Sie uns eine Kopie mit Ihrer Unterschrift als
Auftragsbestätigung oder per E-Mail.

Fühlen Sie sich frei, Änderungen handschriftlich direkt auf der
Bestätigung zu notieren

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selbst mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 40.-pro 7.5dl Flasche für unseren Aufwand.

Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie Gerichte (z.Bsp. Kuchen, Torten etc.) selbst 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 und Fisch, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. CHE-373.873.072 MWST

IHRE KRONE FÜR 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 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

Platzangebot: 12 Plätze mit einer langen 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 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 sich Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 22 Plätze mit einer langen Tafel

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 Häppchen dazu.

Der Garten

Ihre persönliche Tafel zwischen Kräutern und Pflanzen im schönsten Garten von Altstetten eignet sich für Aperos oder Sitting Dinners ideal.

Platzangebot: 74 Plätze mit unterschiedlichen Tafeln