



**GESCHÄTZTE GÄSTE
HERZLICH WILLKOMMEN IN IHRER
HISTORISCHEN GASTSTUBE
MIT TRADITION.**

Willkommen in der Krone

Wer bei uns Platz nimmt, erlebt die Verbindung von Genuss und Gastfreundschaft. Neben Klassikern wie Zürcher Kalbsgeschneitzeltem überraschen wir Sie immer wieder mit saisonalen Spezialitäten – frisch zubereitet mit Zutaten aus der Region.

Ob beim Mittagstisch oder beim Abendessen, im Garten oder in der Gaststube: Wir möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

Als Teil der Stiftung Arbeitskette kombinieren wir Kochkunst mit sozialem Engagement. Wir bieten Menschen mit Leistungsbeeinträchtigung betreute Arbeitsplätze und unterstützen sie auf ihrem Weg zurück in die Arbeitswelt.

Nun aber Vorhang auf für die Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl und von Herzen **«en Guete!»**

Ihr Krone Team

Unser Brot, Fisch und Fleisch stammt,
wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



VORSPEISEN

Lauchcreme-Suppe

Lauch-Asche, gepickelter Lauch und Büffeljoghurt 16

Krone Haussalat

Joghurt-Dressing, fermentiertes Rüblistroh, Hanfsamen 15

gerösteter Thurgauer Speck als Zusatz +2

Blattsalat

Hausdressing, Räuchertofu der Tofurei Engel 16

Kartoffelrolle

Kunsprige Kartoffel, Kräutersaitling & Soyana 18

Belperknolle als Zusatz +3

Rosa Kalbfleisch

Kalbsfleisch, Gruyèrecrème, Buchweizen & zweierlei Blumenkohl 21



HAUPTGÄNGE

Petit Wellington

Rinds Petit Tender, Mangold, Bündlerfleisch, Moosbeere & Gemüse 48

Teriyaki-Saibling

Koji-Hollandaise, Rettich-Kuchen, Spinatwurzeln & Haselnuss 43

Innerschwyz Käse-Ravioli



Apfel & Kräutersaitling 24/34

Roulade vom Selleriekohl



Räuchertofu, Birne, geräucherte Peperoni, Zwiebelsauce
veganer Frischkäse Schaum 36



KRONE SPEZIALITÄTEN

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert

Butterrösti und Marktgemüse

47

Auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

+6





DESSERT

Krone Affogato  	
Löwenzahn-Honig Glacé mit Espresso	9
Hausgemachter Apfelkuchen 	
Tirggelcreme, Miso-Karamell & Apfelchips	14
Frühlingshafter Feldweg  	
Kamillensud, Hafercreme & Heuglacé	13
Mini Dessert	
Tagesangebot	6
Löwenzahn-Honig Glacé  	
Sanddorn-Mandarinen Sorbet  	
Hafer-Heu Glacé  	
Monats Sorbet  	
	Pro Kugel 6

Süsse Getränke Empfehlung

Barros Porto Vintage 1999	4cl
Porto, Portugal	14

Unser Brot, Fisch und Fleisch stammt,
wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% 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 altehrwürdigen 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 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

Restaurant Krone
Badenerstrasse 705 | CH-8048 Zürich
Tel. 044 211 33 88 | krone@arbeitskette.ch
www.krone-altstetten.ch

Unser Brot, Fisch und Fleisch stammt,
wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.