

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 Vorfriede bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Krone



Team

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 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: 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

SELLERIE-BIRNEN TATAR */**/*

Schwarze Baumnüsse, karamellierte Nashi Birne
Portwein-Sud 11

SCHLOSSBEIN STEAK VOM SCHWEIN ***

Gerösteter Blumenkohl, Mandeln und Apfel 13

ABGEFLÄMMTES SAIBLINGSFILET ***

Zwetschgen-Gewürzfond, eingelegter Kohlrabi und Topinambur 14

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL *

Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons 10 p.P

KÜRBISSUPPE *

Kürbis-Teigtasche, Kernen und Orangen-Öl 13

HAUSGEMACHTE RAVIOLINI *

Ricotta und Salbeibutter 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

| | |
|--|----|
| ROSENSTÜCK VOM KALB *** Wildkräuter-Polenta, Markbein-Vinaigrette geschwärzter Chicorée | 34 |
| GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET (GRC) *** Im Ofen geröstete Süsskartoffel, Feta, Walnuss, Traube Schwarztee Beurre-Blanc | 34 |
| GEBACKENE KICHERERBSEN-SCHNITTE */**/** Sellerie-Hefeflocken Püree, Sonnenblumenkerne, kandierte Blutorangen und Kräutersalat | 28 |

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

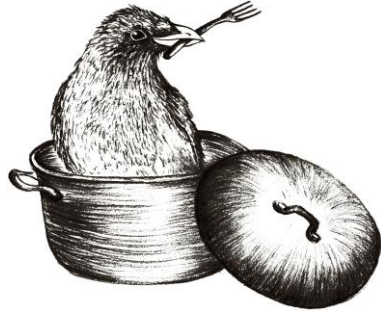
| | |
|--|----|
| CORDON BLEU VOM SCHWEIN Pommes pont-neuf, Marktgemüse und hausgemachtem Ketchup | 30 |
| FELCHEN KNUSPERLI Aus dem Züri See, im hausgemachten dunklen Bierteig mit La Ratte Kartoffeln, Spinat und Tartarsauce | 30 |
| ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ *** Kräuter Risotto, grünes Gemüse und Kräuter- 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

| | |
|--|----|
| THURGAUER ZWETSCHGEN * Streusel, Fleur de Sel Sablé und Vanillecrème | 12 |
| SCHOKOLADEN SCHNITTE * Eierlikör-Schaum, Cashew und Khalua | 13 |
| MARONI KUCHEN * Schokoladen Canache, caramelisierte Feige und Maroni Glacé | 13 |
| MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT mit Kaffee oder Espresso | 8 |

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

| | |
|--|-------------|
| WEISSES SCHOKOLADEN SORBET * Schokoladen Crumbles | |
| SÜSSMOST SORBET */**/** Apfelkompott | |
| BAILEYS EIS */** Kaffecremé | |
| MARONI EIS * Crumble | pro Kugel 5 |
| SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT: Nives, Assemblage doux, AOC Aargau, Weingut zum Sternen | 1dl 10 |

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

* Vegetarisch ** Vegan *** Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST