

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



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 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: 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 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 sich Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 24 Plätze mit einer langen Tafel

VORSPEISEN AUS DER SAISON

FRISCHER RAPSSALAT	  	
Ananastomate, eingelegter Raps und Blütencrème		13
KAROTTEN-VERVEINE KALTSCHALE		
Sauerrahm, Pistazien und Lardo		13
LUZERNER FORELLEN-ROULADE		
Blumenkohl, Holunder-Sud und Senfblätter		15

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL	 	
Hobelgemüse, Hausdressing und Krone-Croûtons		10 p.P
BROTSALAT		
Confierte Cherry Tomaten, Pfirsich, Zitronenmelisse Burrata		15/27
RINDS TATAR		
Focaccia, Apfel-Senf-Gurken-Relish, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und abgeflämmte Silberzwiebeln		18/30

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

VOM BIG GREEN EGG

- SPARE RIBS VOM BIO SCHWEIN** 
Kartoffel-Espuma, Rauchcrème, Knusprige Haut 34
- LACHSFILET AUS LOSTALLO** 
Lauwarmes Kichererbsen-Gemüse, Gurke und Shiso-Vinaigrette 36
- PLANTED KRONEN WINGS**  
Gedämpfter Brioche Bun, knackiges Gemüse
Rote Zwiebel und Zitronen-Mayonnaise 32
- GRILLIERTER ROMANESCO**  
Knäckebrot, Radieschen, Basilikum und Schweizer Bergamotte 29

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

- ROTAUGEN KNUSPERLI**
aus dem Zürichsee, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier
Mandel-Duchesse Kartoffeln, Fenchelsalat und Tartar Sauce 30
- ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ VOM GRILL** 
Tomaten-Risotto und Rucola-Salat
Haselnuss-Markbein Vinaigrette 37
- RINDSFILET VOM GRILL** 
Hausgemachte Pommes Pont-Neuf und leichtem
Marktgemüsesalat 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 Marktgemüse 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

APRIKOSEN JALOUSIE  	
Vanillecrème und Pistazien	11
JOGHURT-LIMETTEN MOUSSE	
Sablé Breton, Sauerkirschkompott und Thymian	11
SCHOKOLADEN TATAR  	
Waldmeistersorbet und Erdbeere	12
MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT	
mit Kaffee oder Espresso	8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

HIMBEER SORBET 	
Sablé Breton	
WALDMEISTER SORBET  	
Schokoladen Tatar	
PISTAZIEN EIS 	
Crumble	
VANILLE EIS  	
Weisse Schokolade	pro Kugel 5
SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:	
Nives, Assemblage doux, AOC Aargau, Weingut zum Sternen	1dl 12.60

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



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST