

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

Ihr Krone Team



# 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

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

## VORSPEISEN KLASSIKER

<b>BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL</b>	 	
Hobelgemüse, Hausdressing und Krone-Croûtons		10 p.P
<b>BROTSALAT</b>		
Confierte Cherry Tomaten, Pfirsich, Zitronenmelisse Burrata		15/27
<b>RINDS TATAR</b>		
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

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

## HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

<b>HIMBEER SORBET</b> 	
Sablé Breton	
<b>WALDMEISTER SORBET</b>  	
Schokoladen Tatar	
<b>PISTAZIEN EIS</b> 	
Crumble	
<b>VANILLE EIS</b>  	
Weisse Schokolade	pro Kugel 5
<b>SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:</b>	
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