

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 Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 24 Plätze mit einer langen Tafel

VORSPEISEN AUS DER SAISON

WACHTELGALANTINE (F) ***

Sellerie-Tatar, Birne und Sesam-Zimt-Vinaigrette 13

EINGELEGTES LACHSFILET ***

Meerrettich, Orange, Holunder-Kapern
Weisses Bohnen-Püree 14

PASTINAKENSUPPE *

Apfel, Granola und Haselnuss 12

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT *

Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons 9
Als Schüssel für 2 Personen 16

KÜRBISSUPPE *

Kürbisravioli, 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

GESCHMORTE RINDSKOPFBÄGGLI ***

Hirse, Schwarzwurzel und Topinambur 32

POCHIERTER ZANDER (EST)

Randenessenz, Buchweizen und Kaffee 34

GEBACKENER BLUMENKOHL **/**

Knuspriger Reis, Yuzu und leichter Algen-Jus 26

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

GEBRATENES RINDSFILET

Rotweinjus, Duchesse Kartoffeln und Marktgemüse 49

SCHWEINS CORDON BLEU

Pommes pont-neuf und Marktgemüse
Hausgemachtem Ketchup 30

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ ***

Kräuter Risotto und grünes Gemüse
Sauerampfer-Haselnuss Vinaigrette 34

ROTAUGEN-KNUSPERLI

aus dem Züri See im hausgemachten dunklen Bierteig
La Ratte Kartoffeln und Tartar Sauce 30

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 ***

Rindfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

29



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

SCHOKOLADEN TARTE

Sauerkirschen, Mandel und Sauerrahm 13

KÜRBIS-ORANGEN-CREMÉ ***

Kastanien und Fenchelsamen-Krokant 12

MACADAMIA WAFFEL

Zitrone, Schokolade und Rumeintopf 13

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

mit Kaffee oder Espresso 8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

BIER EIS

Brezel Crumble

BRATAPFEL EIS ***

Zimtcremé

KABIS SORBET **/**

Kräuter Öl

QUITTEN SORBET

Streusel pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:

Muskat Ottonel Auslese, Burgenland 1dl 10

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

* Vegetarisch ** Vegan *** Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST