

# 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 Kalbsgeschnetzeltem 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** 



# **VORSPEISEN**

Albulatal-Bergkartoffel Essenz 🛞	
Speckschaum, Lauchnest und Pflaume	16
Nüsslisalat «Mimosa» 💥 French-Dressing, gekochtes Ei	
gerösteter Thurgauer Speck	16
Kürbis-Nüsslisalat 🚱 🤊 💮	
dreierlei Kürbis, Räuchertofu der Tofurei Engel	16
Sellerie Sellerie	
Knollen Sellerie auf Kaffee gegart Sellerie-Vanille Püree, gepickelter Sellerie	18
Käse Fondue 2.0	
Hausgemachte «Chüngeliwurst» Süssweingel, Sanddorn, Quittenchips	22



# HAUPTGÄNGE

Rindssci	าmor	braten

Polenta Praline, Kalettes Moosbeeren

46

#### Alpenzander

Randen-Kernotto, Meerrettich Verjus, Dill

49

#### Innerschwyzer Käse-Ravioli



Maroni, Nussbutter, Salbei

24/34

#### Knusprige Rotkohlroulade



Schwarzwurzelpüree, Kräutersaitlinge Maroni, Schoggi-Birnen-Rohtkohljus

36



# KRONE SPEZIALITÄTEN

## Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes 💥



im Kupfer Pfännli serviert Butterrösti und Marktgemüse

47

Auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

+6





#### **DESSERT**

Krone Affogato (Vage)	
Sauerrahm Glacé mit Espresso	9
Hausgemachte Nusstorte	
Kürbis-Miso, Salz-Karamell, Baumnüsse	
Sauerrahm Glacé	14
Schoggi-Pudding ( )	
Weichseln, Eiweiss-Cracker	
Eierlikör, Whiskeyperlen	14
Mini Dessert	
Tagesangebot	6
Eierlikör Glacé (Mass)	Apfelmost Sorbet (%an)
	0.0
Sauerrahm Glacé (arisch)	Weichsel- Sorbet (%an)

Pro Kugel 6

# Süsse Getränke Empfehlung

Barros Porto Vintage 1999 4cl
Porto, Portugal 14



# 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 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 Häppchen dazu.

#### **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 I CH-8048 Zürich
Tel. 044 211 33 88 I 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.