

BANKETTKARTE 2022

(für Gruppen ab 15 Personen)



KRONE

Die historische Gaststube mit Tradition

UNSER PLATZANGEBOT

DER WEINKELLER

PLATZANGEBOT: 30 PLÄTZE FÜR EINEN GEMÜTLICHEN STEHAPÉRO

PLATZANGEBOT: 12 PERSONEN FÜR EIN STIMMUNGSVOLLES ABENDESSEN

RANGVERKÜNDIGUNGEN, CABARET ODER LESUNGEN HABEN HIER GENAUSO IHREN PLATZ WIE AUSGEDEHNT UND SÄTTIGENDE APÉROS. UNTER DEM ALTEHRWÜRDIGEN GEBÄLK DER KRONE AUS DEM JAHRE 1827 VERBIRGT SICH EIN WAHRES SCHMUCKSTÜCK – EIN FÜR ALTSTETTEN EINZIGARTIGER WEINKELLER.

DIE GASTSTUBE

PLATZANGEBOT: 36 BIS 40 PLÄTZE MIT DREI LANGEN TAFELN

BIETET PLATZ FÜR FAMILIENFEIERN ODER WEIHNACHTSSESSEN. DAS KNISTERN IM KACHELOFEN UND DIE RIEMENBÖDEN TRAGEN ZU EINEM GEMÜTLICHEN AMBIENTE BEI.

DAS STÜBLI

PLATZANGEBOT: 18 BIS 22 PLÄTZE MIT EINER LANGEN TAFEL

KRÖNEN SIE IHRE EIGENE FEIER MIT EINEM UNSEREN BANKETTGERICHTEN IM HEIMELIGEN STÜBLI. AUCH HIER HÖREN SIE DAS HOLZ IM KACHELOFEN KNISTERN...

DER GARTEN

PLATZANGEBOT: 62 BIS 74 PLÄTZE MIT UNTERSCHIEDLICHEN TAFELN

ZWISCHEN KRÄUTERN UND PFLANZEN IM SCHÖNSTEN GARTEN VON ALTSTETTEN HAT ES GROSSZÜGIG PLATZ. FÜR APEROS ODER SITTING DINNERS IDEAL.

DER FEUERRING

BEGRÜSSEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM APÉRO AM FEUERRING. DIE GELEGENHEIT FÜR EINE KURZE DANKESREDE ODER EINFACH, UM MIT IHREN GÄSTEN ODER FREUNDEN ANZUSTOSSEN.

APÉRO IM WEINKELLER ODER AM FEUERRING

FÜR IHREN APERO IN UNSEREN HISTORISCHEN WEINKELLER
VON 1827 ODER DRAUSSEN AM HANDGESCHMIEDETEN
FEUERRING BEI SCHÖNEM WETTER MIT ANSCHLIESSENDEM
ESSEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN FOLGENDE HÄPPCHEN

Kronen Apero Package

Dreierlei Blätterteig Flûtes
Rauchlachs-Dill Crêpe-Roulade mit Meerrettich
Gemüsestäbli mit feinem Dipp
Mini Schinkengipfeli mit Kürbiskernen

Preis pro Person im Package 16.50

Zweierlei Sorten marinierte Oliven	4.50
Crostini mit Schweizer Waldpilzen	4.50
Sternenberger Hartkäsestückli mit Honig	5.00
Rindstartar auf Focaccia	5.50

Felchen Knusperli mit Tartarsauce	5.50
Gefüllter Crêpe mit Lauch und Spinat	6.50
Gefüllte Feigen mit Chevre und Haselnuss	7

Mini Dessert des Tages	6
Lauwarmes Schokoladenfondant	6

Nur im Winter: Maroni im Creuset Topf 5.50

Holzpauschale für den Feuerring 30

VORSPEISEN

BLATTSALAT 10
mit Hobelgemüse und Krone Croûtons

SAISONALE SUPPE 13
Frühling: Stangensellerie-Birnencreme Suppe
Sommer: Karotten-Kokos Kaltschale mit Limette
Herbst: Blumenkohlcreme Suppe mit Maulbeeren
Winter: Kürbissuppe mit Hausgemachtem Ravioli

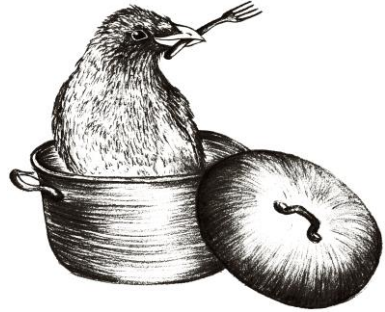
SAISONALE RAVIOLI 16 / 28

März-Mai	Bärlauch
Mai-Juni	Spargel
Juli-September	Sellerie
September-Oktober	Kürbis
November-Dezember	Steinpilz
Januar-Februar 2022	Trüffel

19 / 31

GNOCCHI 16 / 28
an leichtem Rieslingschaum mit Waldpilzen und gehobeltem
Parmesan

KRONE SPEZIALITÄTEN



VOGEL IM TOPF

Rindfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert 31



ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons à discrétion
im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und
Marktgemüse 42

Auf Wunsch mit Nierli+ 2.50

Teilete

GERNE SERVIEREN WIR FLEISCH ODER FISCH FÜR SIE UND IHRE GÄSTE AUF DEM TELLER. SAUCE UND BEILAGEN WERDEN ZUM SELBER SCHÖPFEN IN SCHÜSSELN SERVIERT: ALLE BEDIENEN SICH NACH LUST UND LAUNE

Die Preise beinhalten ein Fleisch- oder Fischgericht, sowie die Sauce und zwei Beilagen ihrer Wahl. Jede weitere Beilage kostet CHF 5.50.-

- Gebratene Maispouardenbrust (F) 29
- Gebratener Runder Mocken vom Rind 38
- Gebratener Runder Mocken vom Kalb 43
- Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück 49

- Gebratenes Lachsfilet (Lostallo CH) 42

- Pilzrahmsauce
- Rahmsauce mit Cognac
- Pfefferrahmsauce
- Portwein-Jus
- Riesling-Schaum (Empfehlung zum Lachsfilet)

- Marktgemüse
- Ratatouille

- Kartoffelgratin
- Orecchiette (Pasta)
- Weissweinsrisotto
- Geröstete Süsskartoffeln
- Junge Kartoffeln mit Rosmarin

DESSERT

LAUWARMES SCHOKOLADEN FONDANT mit saisonalem Früchtekompott oder Glacé	11
PANNA COTTA mit Früchtekompott und Crumbles	10
TRILOGIE VOM MINI-DESSERT Ihre ganz persönliche Mini-Dessert Trilogie mit drei Versuchungen in Weckgläsern serviert	16
MINI-DESSERT DES TAGES	6

SÜSSWEIN ZUM DESSERT

Muskat Ottonel Auslese Tschida Angerhof, Burgenland	65
---	----

GESCHÄTZTE GÄSTE

Hausgemachte Häppchen im gewölbten Weinkeller oder am Feuerring. Klassiker wie „Züri im Pfännli à discrétion“ oder „Vogel im Topf“ im heimeligen Stübli. Lauschige Sommeraperos in unserem Garten. Ihre Location, Ihr Menü. Ihre Krone.

Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten stets frisch zubereitet. Lassen Sie es sich schmecken!

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



KRONE

Die historische Gaststube mit Tradition

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten:

Stübli:	Mindestkonsumation von CHF 1500.-
Restaurant:	Mindestkonsumation von CHF 3000.-
Weinkeller:	Mindestkonsumation für Dinner CHF 1200.-

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 2500.- zu verrechnen.

Wir erlauben uns, für die Benützung des Feuerrings eine Holzpauschale von CHF 30.- zu verrechnen.

Änderungen der Gästezahl und finale Auswahl berücksichtigen wir gerne bis 3 Arbeitstage vor Ihrem Anlass.

Annullationsbedingungen:

Bis **40** Tage vor dem Anlass keine Annullationskosten

39 bis **30** Tage: Zahlung von **30%** der vereinbarten Leistung

29 bis **14** Tage: Zahlung von **45%** der vereinbarten Leistung

13 bis **3** Tage: Zahlung von **60%** der vereinbarten Leistung

3 bis **0** Tage: Zahlung von **100%** der vereinbarten Leistung

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annullationskosten zurückerstattet.

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 30 pro 7.5dl Flasche für unseren Aufwand.

Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie Gerichte (z.Bsp. Kuchen, Torten etc.) selber organisieren. Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

Allergene:

Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz? Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt. CHE-373.873.072 MWST



KRONE

Die historische Gaststube mit Tradition