



Bankettkarte

Apéro im Weinkeller oder am Feuerring

Für Ihren Apéro in unseren Historischen Weinkeller von 1827 oder draussen am Handgeschmiedeten Feuerring bei schönem Wetter mit anschliessendem Essen, empfehlen wir Ihnen folgende Häppchen

Kronen Apéro Package

Dreierlei Blätterteig Flûtes
Rauchlachs-Dill Crêpe-Roulade mit Meerrettich (GB)
Gemüsetäbli 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 Schokoladenküchlein	6
<u>Nur im Winter:</u> Maroni im Creuset Topf	5.50
Holzpauschale für den Feuerring	50



VORSPEISEN

Kalbskopf - Milken Terrine

Petersilien-Pfeffer Brioche, Hummus

Eingelegter Rettich und Verjus 15

Kürbissuppe

Yuzu und Kürbis Panna Cotta 13

Blattsalat

Eingelegtes Gemüse, Trauben

Hausdressing, Kürbis und Sonnenblumenkernen 12

Hausgemachte Raviolini

Ricotta, Taleggio, Riesling-Nussbutter Schaum 23/33



KRONE SPEZIALITÄTEN

Zürcher Kalbsrahmgescnetzeltes 

im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und
Marktgemüse

46

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

3





HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein 	
Mit Sternenberger-Käse gefüllt, dazu Züri Frites, Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup	32
Gebratenes Rindsfilet am Stück (A point)	
Portweinjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse	52
Pochierter Adlerfisch (NOR) 	
Sesam-Hollandaise, Blumenkohl, Orange und Hirse	42
Randen-Topinambur Gnocchi 	
Fondue Füllung, Kürbis-Chutney, Bergamotte Walnuss	34

DESSERT

- Lauwarmes Schokoladenküchlein**  
Mit saisonalem Glacé 13
- Knusprige Cannelloni** 
Ricotta-Milch Mousse, Kaki und Rotholz 14
- Caramel-Windbeutel** 
Apfel, Joghurt Mousse und Haselnuss 14
- Hausgemachtes Panna Cotta** 
Mit Früchtekompott und Crumbles 10
- Trilogie vom Mini Dessert**
Drei Hausgemachte Versuchungen
in Weckgläser serviert 16
- Süsswein zum Dessert**
Muskat Ottonel Auslese
Tschida Angerhof, Österreich 65

Allgemeine Informationen

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Mittag:

Stübli:	Mindestkonsumation von CHF 1000.-
Restaurant:	Mindestkonsumation von CHF 2500.-
Weinkeller:	Mindestkonsumation von CHF 1200.-

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Abend:

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

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 3500.- zu verrechnen.

Wir verrechnen nach Aufwand und Grösse zusätzliche Personalkosten. Effektiv geleistete Stunden werden verrechnet.

Wir erlauben uns, für die Benützung des Feuerrings eine Holzpauschale von CHF 50.- zu verrechnen.

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

Wir behalten uns jederzeit vor, die Preise aufgrund der sich ändernden Marktlage anzupassen.

Annulationsbedingungen:

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

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 Annulationskosten zurückerstattet.

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selbst 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.) selbst 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. 8.1% MwSt. CHE-373.873.072 MWST

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 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

Platzangebot: 12 Plätze mit einer langen Tafel

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

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 Garten

Ihre persönliche Tafel zwischen Kräutern und Pflanzen im schönsten Garten von Altstetten eignet sich für Aperos oder Sitting Dinners ideal.

Platzangebot: 74 Plätze mit unterschiedlichen Tafeln