



## **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)

Gemüwestäbli mit feinem Dipp

Schinkengipfeli mit Kürbiskernen

Mini

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

Holzpauschale für den Feuerring

50



## VORSPEISEN

- Innerschwyzzer Käse-Ravioli**   
Blatt-Spinat, Braune Butter und Haselnuss 23
- Spinatcrème Suppe**   
gebeiztes Eigelb und gepickelte Zwiebel 16
- Blattsalat**    
Mit Hausdressing und gepickeltem Gemüse 14



## KRONE SPEZIALITÄTEN

### Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und  
Marktgemüse

47

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

6





## HAUPTGÄNGE

### **Rinds Petit-Tender**

Brot-Püree, karamellierter Radiccio

Haselnuss und Preiselbeeren Jus, Feta 48

### **Innerschwyzzer Käse-Ravioli**

Blattspinat, Nussbutter, Birnen und Haselnuss

32




### **Erbsen-Tempeh**

Brot-Püree, Karamellierter Radicchio

Haselnuss und Preiselbeer-Jus 40



## DESSERT

- Lauwarmes Schokoladenküchlein**    
Mit saisonalem Glacé 13
- Waldbeerragoût**   
mit Löwenzahn-Honig Glacé 12
- Minidessert**   
eine süsse Sünde aus unserer Patisserie 6
- Trilogie vom Mini Dessert**  
Drei Hausgemachte Versuchungen  
in Weckgläser serviert 16

## Allgemeine Informationen

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Mittag:

Stübli: 22 Personen	Mindestkonsumation von CHF 1000.-
Restaurant: 40 Personen	Mindestkonsumation von CHF 2000.-
Weinkeller: 12 Personen	Mindestkonsumation von CHF 800.-
Terrasse vorne: 80 P.	Mindestkonsumation von CHF 2500.-
Terrasse hinten: 60 P.	Mindestkonsumation von CHF 2000.-
Gesamte Terrasse: 100 P.	Mindestkonsumation von CHF 3500.-
Lounge/Feuerring 30 P	Mindestkonsumation von CHF 800.-

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Abend:

Stübli: 22 Personen	Mindestkonsumation von CHF 1800.-
Restaurant: 40 Personen	Mindestkonsumation von CHF 3600.-
Weinkeller: 12 Personen	Mindestkonsumation von CHF 1200.-
Terrasse vorne: 80 P.	Mindestkonsumation von CHF 5000.-
Terrasse hinten: 60 P.	Mindestkonsumation von CHF 3500.-
Gesamte Terrasse: 100 P.	Mindestkonsumation von CHF 6500.-

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:**

Ab Unterschrift: 25% der vereinbarten Leistung

60 Tage: Zahlung von 40% der vereinbarten Leistung

30 bis 10 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

9 bis 0 Tage: Zahlung von 100% der vereinbarten  
Mindestkonsumation oder vereinbarte Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert  
werden muss, fallen keine Kosten an.

Anzahl gemeldete Gäste definitiv ab 3 Arbeitstage vor dem Anlass,  
09.00 Uhr

Rechnungen versenden wir nur innerhalb der Schweiz.

Rechnung ab CHF 400.-, wenn vorabgemeldet, mit Mail und  
Visitenkarte vor Ort.

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

Sie und Ihre Gäste bei uns in der Krone verwöhnen zu dürfen, freut  
uns ganz besonders.

Bitte retournieren Sie uns eine Kopie mit Ihrer Unterschrift als  
Auftragsbestätigung oder per E-Mail.

Fühlen Sie sich frei, Änderungen handschriftlich direkt auf der  
Bestätigung zu notieren



**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