



## **Bankettkarte**

# 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

Pizzaschnecken  
Rauchlachs-Dill Crêpe-Roulade mit Meerrettich  
Gemüsetäbli mit Cocktailsauce  
Mini Schinkengipfeli

Preis pro Person im Package 19.00

Zweierlei Sorten marinierte Oliven	4.50
Randen-Tartar auf Huusbrot	5.50
Hartkäsestückli mit Thymian-Honig	5.00
Rindstatar auf Huusbrot	7.50
Pilzknusperli mit Cocktailsauce	6.50
Gefüllter Crêpe mit Spinat	5.00
Schweinswürstchen mit Senf	7.00
Im Haus gepickeltes Gemüse	5.00
Vegane Auster	5.50
Tagessuppe in der Espressotasse	4.00
Mini Dessert des Tages	6.00
Holzpauschale für den Feuerring	50



## VORSPEISEN

### **Innerschwyzzer Käse-Ravioli**

Mit Saisonalen Toppings 23

### **Kürbiscremesuppe**

Mit gepickeltem Kürbis, kandierten Chilifäden,  
Kürbiskernen-Knäckebrot und Liebstöckel Öl 16

### **Blattsalat**

Mit Hausdressing und gepickeltem Gemüse 14



## KRONE SPEZIALITÄTEN

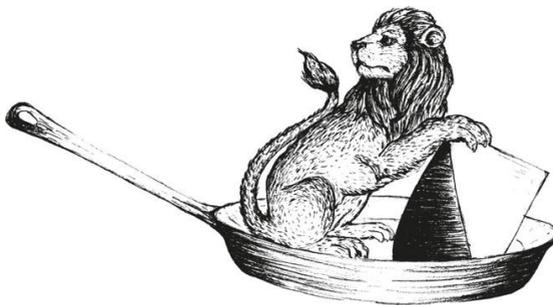
### Zürcher Kalbsrahmgescnnetzertes

im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und  
Marktgemüse

47

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

6





## HAUPTGÄNGE

<b>Rinds Petit-Tender</b> 	
Tomaten-Kartoffelsalat, Basilikum, Tzaziki-Espuma	48
<b>Innerschwyzter Käse-Ravioli</b> 	
Mit Saisonalen Toppings	32
<b>Erbsen-Tempeh</b> 	
Mit Saisonalen Beilagen	40



## DESSERT

<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b>  	
Mit saisonalem Glacé	13
<b>Maroni Panna Cotta</b> 	
Mit Kirschragout und Dunkler Schokolade	13
<b>Minidessert</b> 	
eine süsse Sünde aus unserer Patisserie	6
<b>Trilogie vom Mini Dessert</b>	
Drei Hausgemachte Versuchungen in Weckgläser serviert	16



# Weinempfehlungen

## Schaumweine

### **Champagne Brut Blanc de Blanc**

Cattier, Champagne, Frankreich

100% Chardonnay

109

### **Schum by Zürischum Brut Rosé**

Zürischum, Schweiz

Cuvée

65

### **Zürischum Blanc de Blanc Brut**

Zürischum, AOC Zürichsee

100% Räuschling

84

## Weiss

### **Signum Sélection Arbeitskette**

Weingut Gehring, Zürich

Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir 56

### **Sauvignon Blanc Christen, Schaffhausen AOC**

Jan und Nathalie Christen, Wilchingen, Schaffhausen 59

### **Heida Diego Mathier**

Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS 64

### **Riesling trocken**

Oliver Zeter, Pfalz Deutschland 61

### **Chablis Envers de Valmur**

Domaine des Malandes, Burgund, Frankreich 62

## Rosé

### **Dreistand Federweisser**

Weinkellerei am See, WBZW Deutschschweiz

Pinot Noir 61

# Rot

## **Brevi Sélection Arbeitskette VdP Suisse**

Weingut Landolt, Schweiz

Pinot Noir, Cabernet Dorsa 59

## **ZHR Rosso Zürichsee AOC**

Dreistand, WBZW Deutschschweiz

Pinot Noir, Cabertin 59

## **Merlot Rompidée barricato Ticino DOC**

Chiodi, Ascona TI

89

## **Pittnauer Zweigelt**

Weingut Pittnauer, Burgenland, Österreich

60

## **Valduero Reserva 2 Cotas**

Valduero, Ribera del Duero, Spanien

Tempranillo 73

## **Lagrein DOC**

Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Italien

66

## 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