

# GESCHÄTZTE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN IN IHRER HISTORISCHEN GASTSTUBE MIT TRADITION.

Wer sich – wie Sie – in der Krone zu Tische setzt, genießt feine Speisen zu fairen Preisen. Mögen Sie's klassisch? Dann werden Sie unsere traditionsreichen Köstlichkeiten lieben: Mit Fleischvogel im Gusseisentopf, feinem Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion und weiteren Klassikern verwöhnen wir Ihren Gaumen. Saisonal wechselnde Krone Spezialitäten ergänzen die kulinarischen Evergreens und bringen Abwechslung auf die Teller. Was uns wichtig ist: Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten stets frisch zubereitet. Lassen Sie es sich schmecken!

Ob ein schlichter Mittagsteller oder ein feines Nachtessen: Die klassischen Gerichte und die saisonalen Spezialitäten servieren wir Ihnen im lauschigen Garten oder in der gemütlichen Gaststube.

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 Vorfriede bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Krone Team



## KRONE

Die historische Gaststube mit Tradition

# IHRE KRONE

Schön, dass Sie sich für uns interessieren. Ob Businesssevent, 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 feini Häppli dazu.

## 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: Bis zu 30 Plätze für einen gemütlichen Stehapéro.  
Bis zu 12 Gäste sitzend an einer schönen 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 ganz 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 Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 22 Plätze mit einer langen Tafel

# VORSPEISEN AUS DER SAISON

<b>FRÜHLINGSSALAT</b>	  	
Eingelegtes Gemüse, fermentierte Buchweizen Senfrüchte		14
<b>MARINIERTES WOLFSBARSCHFILET (F)</b>		
Kartoffel Flan, Ciccorino Rosso und Buttermilch-Fond		19
<b>KOHLRABI TASCHEN</b>	 	
gefüllt mit Spinat und Frischkäse, Tannenwipfel und Gurke		16

# VORSPEISEN KLASSIKER

<b>BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL</b>		
Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons		10
<b>STANGENSELLERIE-BIRNENCREME SUPPE</b>	 	
Frühlingszwiebel und Schwarzer Knoblauch		13
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLINI</b>		
Ricotta, Salbei und Nussbutter Schaum		17/29

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

# HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

## GEBRATENE LAMMHUFT

Mais, Carciofini, Sauerrahm Espuma und Rosmarin 44

## POCHIERTES HEILBUTT FILET (NOA)

Gerste, Schweizer Safran, Melisse und Krautstiel 36

## WILDER BROCCOLI



Gerösteter Hafer, Senfsaat und Löwenzahn 28

# HAUPTGÄNGE KLASSIKER

## FELCHEN KNUSPERLI AUS DEM ZÜRI SEE

in dunklem Bierteig mit La Ratte Kartoffeln, Spinat  
Tartarsauce 30

## CORDON BLEU VOM SCHWEIN



gefüllt mit Sternenberger-Käse, Pommes pont-neuf  
Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup 32

## ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

Kräuter Risotto, grünes Gemüse und Sauerampfer-  
Haselnuss Vinaigrette 37

## GEBRATENES RINDSFILET

Taglierini, Marktgemüse und Rotweinjus 49

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

# KRONE SPEZIALITÄTEN



## VOGEL IM TOPF



Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln  
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

31



## ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION



Feins Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion  
im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

42

auf Wunsch klassisch mit Nierli

2.50

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch






Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

# DESSERT

<b>NESPOLE TARTE</b>		
Karamellierter Blätterteig und Zitronen Verveine Sorbet		12
<b>SCHOKOLADEN MOUSSE</b>	 	
Apfel, Cashew und Grüntee		13
<b>RHABARBER SALAT</b>		
Mascarpone, Kaffee und Streusel		13
<b>MINI DESSERT &amp; KAFFEE - TAGESANGEBOT</b>		
mit Kaffee oder Espresso		8.50

# HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

<b>VERVEINE SORBET</b>	 	
Thymian		
<b>SCHOKOLADEN SORBET</b>		
Streusel		
<b>FIOR DI LATTE EIS</b>	 	
Vanille		
<b>KARAMELL EIS</b>	 	
Mandel		pro Kugel 5
<b>SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:</b>		
Muskat Ottonel Auslese		
Tschida Angerhof, Burgenland		1dl 10.00

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST