



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, feines Zürcher Kalbgeschnetzeltes 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 Vorfreude bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Krone Team

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammt,
wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



VORSPEISEN

- Spinatcrème Suppe** 
Shoyu-Roggenmousse, gebeiztes Eigelb und gepickelte Zwiebel 16
- Blattsalat**  
Kräuter-Joghurt-Dressing, Radieschen und Kartoffel-Stroh
(alternativ auch vegan möglich) 14
- Kräuterseitling Cocktail** 
Berg Ackerbohnen Hummus, Lattich, Rotezwiebeln
vegane Cocktailsauce und Kräuterseitling 22
- Schweizer Edel Schwein**
Schweinebauch, Chinakohl Salat, Erbsen-Miso
Koriander und Bao Bun 24



HAUPTGÄNGE

Rinds Petit-Tender

Brot-Püree, Karamellierter Radiccio

Haselnuss und Preiselbeeren Jus, Feta 48

Erbsen-Tempeh

Brot-Püree, Karamellierter Radiccio

Haselnuss und Preiselbeeren Jus 40

Innerschwyz Käse-Ravioli

Blatt-Spinat, Braune Butter, Birnen und Haselnuss 23/32

Forellen Kapuns

Sbrinz-Espuma, Speck, Mangold und Senfsaat 37

Bärlauch Knödel

Pilzrahmsauce, Brunnekrresse 32



KRONE SPEZIALITÄTEN

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes 	
im Kupfer Pfännli serviert	
Butterrösti und Marktgemüse	47
Auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli	6





DESSERT

Krone Affogato  	Löwenzahn-Honig Glacé mit Espresso	9
Waldbeerragoût 	Schokoladen-Spoon Cake mit Löwenzahn-Honig Glacé	12
Eclair 	Joghurtmousse, Rhabarber	14
Mini Dessert	Tagesangebot	6

HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBET

Löwenzahn-Honig Glacé  		
Büffel-Joghurt Glacé  		
Sauerampfer Glace  		
Rhabarberr Sorbet  		
		Pro Kugel 6

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese		
Tschida Angerhof, Österreich	1dl	10



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 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 WEINKELLER

Rangverkündigungen, Cabaret oder Lesungen haben hier genauso ihren Platz wie ausgedehnte und sättigende Apéros. Unter dem altehrwürdigen Gebälk der Krone aus dem Jahre 1827 verbirgt sich ein wahres Schmuckstück – ein für Altstetten einzigartiger Weinkeller.

Platzangebot: 30 Plätze für einen gemütlichen Stehapéro

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

Restaurant Krone
Badenerstrasse 705 | CH-8048 Zürich
Tel. 044 211 33 88 | krone@arbeitskette.ch
www.krone-altstetten.ch