

# 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 Vorfreude 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 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 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>KAROTTEN TATAR</b>	  	
Karotten Mousse, Mandeln und Verjus-Essenz		13
<b>GEBEIZTE LUZERNER LACHSFORELLE</b>		
Eingelegter Kürbis, Buttermilch und Hanfsamen		14
<b>KNUSPRIGE ENTENPRALINE</b>		
Herbst-Rettich, Senf-Früchte und Shiitake-Gewürzfond		14

## VORSPEISEN KLASSIKER

<b>BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL</b>		
Hobelgemüse, Hausdressing und Krone Croûtons		10
<b>MAISCRÈME SUPPE</b>	 	
Sauerrahm, Baby-Mais, Petersilie und Popcorn		13
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLINI</b>		
Ricotta, Salbei und Riesling Schaum		16/28

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

- ECKSTÜCK UND HALS VOM SCHWEIZER RIND**   
Hirse-Kroketten mit Käse, Pastinake und  
Schwarzer Knoblauch-Jus 35
- GEBRATENES LUZERNER SAIBLING-FILET**  
Capuns, Wasserspinat, Haselnuss Gelee und Nussbutter 36
- GEDÄMPFTE KARTOFFELTASCHEN**    
Gefüllt mit Austernpilzen und knackigen Kartoffeln,  
Lauch und Herbsttrompeten-Sud 30

## HAUPTGÄNGE KLASSIKER

- CORDON BLEU VOM SCHWEIN**  
Pommes pont-neuf, Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup 30
- FELCHEN KNUSPERLI AUS DEM ZÜRI SEE**  
in dunklem Bierteig mit La Ratte Kartoffeln, Spinat  
Tartar-Sauce 30
- 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

1.50

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



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

## DESSERT

<b>BANANENKUCHEN</b>	 	
Bananensorbet, Walnüsse und Datteln		12
<b>APFEL TARTE-TATIN</b>		
Blätterteig, Rosmarin und Honig Eis		13
<b>MARONI CHEESCAKE</b>		
Brick-Teig, Blutorange und Maroni		13
<b>MINI DESSERT &amp; KAFFEE - TAGESANGEBOT</b>		
mit Kaffee oder Espresso		8

## HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

<b>ZWETSCHGEN SORBET</b>	  	
Kompott		
<b>BANANEN SORBET</b>	  	
Bananenchips		
<b>HONIG EIS</b>		
Gepuffter Dinkel		
<b>KARAMELISIERTES SCHOCKOLADEN EIS</b>		
Streusel		pro Kugel 5
<b>SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:</b>		
Cuvée d`or Dessert, Siebe Dupf Kellerei, Kerner, Riesling-Sylvaner		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