












VORSPEISEN SAISONAL

- Eingelegter Kürbis**   
Cicorino Rosso, kandierte Orangen und Traubendressing 14
- Marinierter Zander (EST)** 
Rande, schwarze Baumnuß und hausgemachter Frischkäse 18
- Knusprige Pouletkrokette**
Kraftbrühe, Quitte und Maronen-Haselnusscrème 14

VORSPEISEN KLASSIKER

- Blattsalat** 
Hobelgemüse, Hausdressing, Kernen und Krone-Croûtons 10
- Blumenkohlcrème-Suppe**   
Kokosnuß und Maulbeeren-Grapefruit Tasche 13
- Hausgemachte Raviolini** 
Ricotta, Salbei und Riesling-Nussbutter Schaum 21/31



HAUPTGÄNGE SAISONAL

Geschmorte Kalbshaxe

Kartoffelstrudel, Eierschwämmchen und Petersilienwurzel 44

Abgeflämmtter Kabeljau (NDL)

Topinambur, Cima di Rapa, Salzzitrone und Beurre-Blanc 42

Süsskartoffel-Limetten Curry

Aubergine, Shiitake, Feige und Roscoff Zwiebel 30

HAUPTGÄNGE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schwein

Gefüllt mit Sternenbergerkäse, Pommes pont-neuf Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup 32

Felchenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny

in dunklem Bierteig mit Risina Bohnen, Senfsaat Winterspinat und Tartar-Sauce 30

Gebratenes Rindsfilet (160g)

Wildkräuter Polenta, Marktgemüse und Rotweinjus 52



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel Im Topf

Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln
und Marktgemüse 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

3










DESSERT

Ingwer-Karotten Kuchen 	
Kandierter Ingwer und Karotten Sorbet	12
Kürbis Tarte-Tatin 	
Schwarzwurzelsalat, Maroni und Eierlikör	14
Rotkraut-Schokoladen Schaum 	
Linzer, Preiselbeere und Arven Nüsse	13
Mini Dessert & Kaffee - Tagesangebot	
mit Kaffee oder Espresso	8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

Karotten Sorbet   		
Ingwer		
Katzenseicher Sorbet   		
Tonic		
Zimt Eis  		
Cayenne		
Maroni Eis  		
Meringue	Pro Kugel	5
auf Wunsch mit Streusel 		2

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese		
Tschida Angerhof, Burgenland	1dl	10



**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



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 feini Hüppli 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: 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 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 sich Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 22 Plätze mit einer langen Tafel



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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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