

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 feine 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: 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

VORSPEISEN AUS DER SAISON

RANDEN KALTSCHALE	  	
Kartoffel, Jasmin, Amaranth und Dill		13
MARINIERTE WASSERMELONE	 	
Gurke, Tapioka und geräucherter Sauerrahm		14
CEVICHE VOM SAIBLING		
Senfsaat, Karotten-Tee und Speckwaffel		17

VORSPEISEN KLASSIKER

BLATTSALAT AUS DER SCHÜSSEL		
Hobelgemüse, Hausdressing und Krone-Croûtons		10
BROTSALAT		
Confierte Cherry Tomaten, Pfirsich und Burrata		15 / 28
RINDS TATAR		
Focaccia, Eigelbcrème, hausgemachtes eingelegtes Gemüse abgeflämmte Silberzwiebeln		18 / 34
auf Wunsch klassisch mit Cognac		4

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



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

HAUPTGÄNGE AUS DER SAISON

VOM BIG GREEN EGG

SHORT RIB VOM RIND 		
Cannellini Bohnen, Cashew, Mini Lattich und Brennessel-Mayonnaise		36
RINDSFILET 160GR 		
Hausgemachte Pommes Pont-Neuf und leichtem Marktgemüse		52
LUFTIGE MAIS TACOS  		
Wildkräuter-Hummus, Portobello-Pilz und Salsa Verde		29
AUBERGINEN ROLLMOPS   		
Soja, Joghurt, Gurke, Zwiebel und Linsentatar		32
LACHSFILET AUS LOSTALLO 		
grüne Tomate, Shiso, Fenchel und Süsskartoffel		42
ROTAUGEN KNUSPERLI		
aus dem Zürichsee, im hausgemachten Teig aus dunklem Bier Mandel-Duchesse Kartoffeln, Fenchelsalat und Tartar Sauce		30
ZUSÄTZLICHE BEILAGE:		
	Pommes Pont-Neuf	8
	Wildkräuter Hummus	8
	Linsentatar	8

Unser Fleisch und Fisch 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 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

2.50

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



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

DESSERT

MOHNKUCHEN



Mandel, Aprikosen-Relish und Sorbet

11

BEEREN TARTE



Weisses Schokoladen Mousse und Brombeeren

12

SCHOKOLADEN HALBGEFRORENES



Cassis, Schwarze Apfelbeere und Schokoladen-Chili Eis

13

MINI DESSERT & KAFFEE - TAGESANGEBOT

mit Kaffee oder Espresso

8

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

GURKEN SORBET



Gin und Pfeffer

APRIKOSEN SORBET



Sauerrahm

KARAMELLISIERTES HASELNUSS EIS



Fleur de Sel

SCHOKOLADEN EIS



Chilli

pro Kugel 5

AUF WUNSCH MIT

STREUSEL



2

SÜSSE WEINBEGLEITUNG ZUM DESSERT:

Muskat Ottonell Auslese

Tschida Angerhof, Burgenland

1dl 10.00



Vegetarisch



Vegan



Gluten Frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST