



**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 Kalbsgeschnetzeltes 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, Brot und Fisch stammt,
wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWS



VORSPEISEN

Fenchel-Rhabarber Suppe

Roggenbrot, Räucherforelle

13

(auf Nachfrage auch vegetarisch möglich) 

Gebeiztes Bürgermeister Stück vom Rind

Gurke, Radieschen, Kohlrabi

Hausgemachter Frischkäse und Tannen Öl

16

Veganes Ceviche

Erbse, Löwenzahn, Kefen

Lauch und Gartenkresse-Mayonnaise

14

Weinempfehlung

Fumé Blanc, Johannes Zillinger, Weinviertel AT

Sauvignon Blanc aus Bio dynamischen Anbau

Blattsalat

Eingelegtes Gemüse, Trauben

Hausdressing, Kürbis- und Sonnenblumenkernen

12

Hausgemachte Raviolini

Ricotta, Taleggio, Riesling-Nussbutter Schaum

23/33



HAUPTGÄNGE

- Cordon Bleu vom Schwein** 
Sternenberger-Käse, Pommes pont-neuf
Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup 32
- Gebratene Brust vom Bio-Kalb** 
Buttermilch-Rapsschaum, Sellerie, Cider
Haselnuss und Kumquats 40
- Zander Roulade (EST)**
Aubergine, Miso, Ingwer,
Peperoni-Espuma und Dinkel-Granola 42
- Süskartoffel-Tarte** 
Karotte, Bohnen, Fenchel, Kartoffel-Croissants
Fermentierter schwarzer Knoblauch 34
- Rotaugenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny**
Bierteig, Risina Bohnen, Senfsaat
Frühlingsspinat und Tartar-Sauce 32



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel im Topf

Rindsfleischvogel im Gusseisentopf
Fondant Kartoffeln und Marktgemüse

34



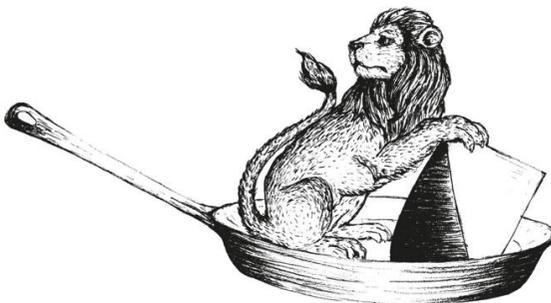
Zürcher Kalbsrahmgeschnezeltes

im Kupfer Pfännli
Butterrösti und Marktgemüse

46

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

3





DESSERT

Rhabarber Mousse 		
Bisquit, Limettenganache, Sauerrahm und Gin		14
Zimt Rolle 		
Safran, Walnuss und Hefe		14
Mini Dessert		
Tagesangebot		6

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

Kaffee Eis  		
Erbsen-Apfel Sorbet  		
Rhabarber-Sorbet  		
		Pro Kugel 5

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 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 Weihnachtssessen 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