

TISCHRESERVATION



WEIHNACHTEN



SILVESTER

ÖFFNUNGSZEITEN FEIERTAGE

24. DEZEMBER 24	GESCHLOSSEN
25. DEZEMBER 24	06:30 – 23:00 UHR
26. DEZEMBER 24	06:30 – 23:00 UHR
31. DEZEMBER 24	19:00 – 01:00 UHR
> START SILVESTERDINNER	19:00 – 19:30 UHR
1. UND 2. JANUAR 25	06:30 – 23:00 UHR



HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH

SCHAFFHAUSERSTRASSE 1, CH-8006 ZÜRICH

TEL +41 44 360 56 56, INFO@HOTEL-KRONE.CH, WWW.HOTEL-KRONE.CH



WEIHNACHTEN UND SILVESTER 24/25



WEIHNACHTSMENU 2024

TRÜFFEL-BRIE
IM BACKTEIG | SÄMIG GEBACKEN
BLATTSALATE
GRAPEFRUITS | TRAUBEN
PINIENKERNE | HONIG-VINAIGRETTE

KRUSTENTIER-SCHAUM
MIT COGNAC PARFÜMIERT
KRABBENTATAR
YUZU-CREME FRAÎCHE
MEERESSPARGEL

KALBSDUETT
GRILLIERTES KALBSFILET
GESCHMORTES KALBSMÜSLI
ARMAGNAC-REDUKTION MIT
TASMANISCHEM BERGPFEFFER
BUNTES GEMÜSE | RAHMSPINAT
SÄMIGER KARTOFFELGRATIN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE
AUS DER EDLEN FELCHLIN-
SCHOKOLADE | ARABICA KAFFEE
SAFRANISIERTE ZWERGORANGEN
PISTAZIENGLACE

CHF 90.-

SILVESTERMENU 2024

KALBSSCHMAUS
KALBSCARPACCIO | GETRÜFFELTES KALBSTATAR
PIQUILLO-PEPPER-PESTO | EINGELECTE BAUMNÜSSE
PORTULAK | PORTWEIN-FEIGE

TOMATEN-ESSENZ
AUS OCHSENHERZ-TOMATEN
BÜFFELMILCH-RICOTTA-RAVIOLI | EDAMAME
CHILIÖLTROPFEN | BASILIKUMKRESSE

SEETEUFEL
GEBRATEN | SALZIGER LARDO | BELUGALINSEN
FLOWER-SPROUTS | ROTE PAPRIKA-EMULSION
BLUMENKOHL-ZITRONENCREME

ROSMARIN-SORBET
GURKE | LIMETTE | GIN

RINDSFILET
ROSA GEBRATEN | STEINPILZKRUSTE
AMARONE-CRANBERRY-REDUKTION
GEMÜSEVARIATION | POLENTA-TALER

CHAMPAGNER-MOUSSE
IM ROTEN SCHOKOLADENMANTEL | MINZEN-BAISE
SALZIGES KARAMELL | QUITTEN-GELÉE

CHF 140.-

