

# 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.-

