

## ÖFFNUNGSZEITEN FEIERTAGE

24. DEZEMBER 2026  
25. DEZEMBER 2026  
26. DEZEMBER 2026  
31. DEZEMBER 2026\*  
1. UND 2. JANUAR 2027

GESCHLOSSEN  
06:30 – 23:00 UHR  
06:30 – 23:00 UHR  
19:00 – 01:00 UHR  
06:30 – 23:00 UHR

\*START SILVESTERDINNER 19:00 – 19:30 UHR

## TISCH RESERVATION



WEIHNACHTS-  
MENU



SILVESTER-  
MENU

HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH  
SCHAFFHAUSERSTRASSE 1  
CH-8006 ZÜRICH  
TEL +41 44 360 56 56  
INFO@HOTEL-KRONE.CH  
WWW.HOTEL-KRONE.CH

  
differente  
RESTAURANT

# WEIHN- NACHTEN UND SILVESTER

  
differente  
RESTAURANT

## WEIHNACHTSMENU 2026

### BISON-CARPACCIO

mit Kaffee und Gewürzen fein gebeizt  
hauchdünn aufgeschnitten  
seidige Trüffel-Emulsion  
junger weisser Chicorée  
Rotwein-Feigen-Gel

### STEINPILZ-ESSENZ

intensiv und klar  
mit Armagnac veredelt  
feiner Waldkräuter-Eierstich  
Randen-Kaviar

### BARBARIE-ENTE

rosa gebratene Entenbrust  
confierte Entenkeulen-Roulade  
klassische Sauce à l'orange  
Ofen-Apfelrotkraut  
Honig-Karotte  
luftige Kartoffel-Mousseline

### SCHOKOLADEN-TARTE

knuspriger Mürbeteig  
zartschmelzende Felchlin-Ganache  
luftige Mascarponecrème  
eingelegte Brombeeren  
junge Blüten

CHF 90.-

## SILVESTERMENU 2026

### GRUSS AUS DER KÜCHE

ein raffinierter Auftakt aus unserer Küche

### KALBS-TATAR

mediterran mariniert | feine schwarze Trüffelnote  
knuspriger Kartoffelpuffer | sämige Eigelbcrème

### CHAMPAGNER-SCHAUM

mit Bourbon-Vanille veredelt  
hausgemachter Raviolo | Schnittlauch-Essenz

### SEETEUFEL-MEDAILLON

in Nussbutter confiert | gepuffter Amaranth  
Safran-Sauce | Blumenkohl-Carmelito  
buntes Mini-Gemüse

### YUZU-SORBET

hausgemacht | begleitet von einem Dry Martini

### RINDSFILET WELLINGTON

klassisch im Blätterteigmantel  
im Ofen medium gegart | kräftige Portwein-  
Reduktion | Erbsen-Minze-Purée | Gemüsevariation

### DESSERT SURPRISE

fünferlei süsse Kreationen  
ein genussvoller Start ins neue Jahr

CHF 140.-