



Anrufen, bestellen und
an der Réception abholen.

Mit wöchentlich wechselndem Angebot.
www.hotel-krone.ch



HOTEL KRONE UNTERSTRASS
ZÜRICH

HUUS KLASSIKER

TAKE AWAY-PREISE

MO BIS FR 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 22.00 UHR

TATAR SYMPHONIE (6 VERSCHIEDENE TATAR-SPEZIALITÄTEN) 32.-
Classico | Toskana | Tennessee | Périgord | Nordica | Vegana

TATAR CLASSICO (RIND) 26.-
klassisch mild, medium, scharf oder feurig
Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Creme

TATAR TOSKANA (RIND) | mit Grappa | Trockentomaten 28.-
Peperoni | Rucola | Parmesan | Croûtons

TATAR PÉRIGORD (KALB) | Trüffelessenz | eingelegte 33.-
Portwein-Feige | Wildkräutersalat | Walnuss-Pesto

TATAR NORDICA (RAUHLACHS) | Sauercreme | Zitrone 28.-
Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsroge | Kapern

SALAT FRANÇOIS | Saisonsalate | lauwarmer Pouletbruststreifen 20.-
gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS | sautierte Kalbshuftstreifen 32.-
sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER | geschnetzelt | kurz in Butter gebraten 28.-
Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

EGLIFILETS (AUS DEM ZÜRISSEE) | Champagner-Teig | goldbraun 32.-
frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

VEGETARISCH

TATAR VEGANA 🌱 | Auberginen | Zucchini | Tomaten | Okra 28.-
frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumsprossen

RAVIOLI ROYAL 🌱 | hausgemachte Teigwaren-Spezialität 27.-
Trüffel-Ravioli | Champagner-Rahmsauce | Rucola

SÜSSES

ÖPFEL-CHÜECHLI | im Backteig | goldbraun frittiert | in Zimt- 12.-
zucker gewendet | Vanilleglace | Brombeeren Confit | Schlagrahm



Hotel Krone Unterstrass
Schaffhauserstrasse 1 | CH-8006 Zürich
Tel +41 44 360 56 56 | www.hotel-krone.ch

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG