



GETRÄNKE/BEVERAGES

HÜRLIMANN LAGER BIER 33cl	6.-
SAN MIGUEL 33cl	8.-
SUPER BOCK non alcoholic, 33cl	6.-
ARKINA-WATER still or sparkling, 50cl	6.50
SOFTDRINKS 33cl	
Cola, Cola zero, Rivella, Shorley, Citro	6.50
REDWINE «1923»	1 dl 7,5 dl
SELEKTION FAMILIE WÜGER, D.O. (ROT) 2020 Ego Bodegas Spain	8.50 52.-
WHITEWINE	
«Morges Domaine du Rionzi»	1 dl 7,5 dl
CHASSELAS (WEISS) 2024 Fam. Delarageaz Waadt-Schweiz	8.- 45.-



Room SERVICE

.....
ÖFFNUNGSZEITEN/OPENING HOURS
.....

ESSENSBESTELLUNGEN FOOD ORDERS

.....

MO-FR 11.30-21.30
SA 17.00-21.30
SO/SUN 11.30-21.30



BESTELLUNGEN/ORDERS

.....



Ihre Bestellungen können Sie mit dem Zimmertelefon unter der
Nummer 111 (Reception) oder 704 (Restaurant) tätigen.
Auf jede Zimmerbestellung mit Speisen wird ein Servierzuschlag
von **CHF 5.-** erhoben.

You can place your orders by calling the room telephone number
111 (reception) or 704 (restaurant). A serving surcharge of
CHF 5.- is levied on every room order with food.



HOTEL KRONE UNTERSTRASS
ZÜRICH

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
All prices in CHF incl. 8.1% VAT.



VORSPEISE HAUPTGANG

BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.- 23.-

SALAT «FRANÇOIS»

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen
gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

27.-

CLUB SANDWICH

Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Pommes Frites

32.-

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 G)

argentinisches Angus-Beef | gebraten | «Café de Paris»-Sauce
überbacken | Pimientos | Pommes Frites

53.-

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

sautierte Kalbshuftstreifen | Champignons-Weissweinsauce
knusprige Rösti

42.-

EGLIFILETS

im Champagner-Teig | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce
Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

44.-

RAVIOLI ROYAL

hausgemachte Teigwaren-Spezialität | Trüffel-Ravioli
Champagner-Rahmsauce | Rucola

20.- 36.-

TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert
Käpern | rote Zwiebeln | Eigelb-Creme

36.-

TATAR TOSKANA

Rind | mit edlem Grappa di Brunello | Trockentomaten
Rucola | Parmesan | Croûtons

37.-

TATAR NORDICA

Rauchlachs | Sauercreme | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel
Portulak | Lachsrogen | Käpern

36.-

AUFSCHNITT-PLÄTTLI

Beinschinken | Landrauchschenken | Chorizo | Bergkäse | Essiggemüse

26.-

KÄSETELLER 100 G (AUS DEM CHÄSLÄDELI AMSTAD)

Vier Käsesorten serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney

19.-

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (HAUSSPEZIALITÄT!)

aus der edlen Felchlin-Schokolade | Arabica Kaffee
safranisierte Zwergorangen | Pistazienglace

17.-



STARTER MAIN COURSE

GREEN SALAD OR MIXED SALAD

roasted seeds | crunchy bread croutons

14.- 23.-

SALAD «FRANÇOIS»

seasonal salads | lukewarm chicken breast strips
fried bacon strips | tomatoes | egg

27.-

CLUB SANDWICH

Chicken breast | bacon | fried egg | French fries

32.-

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 G)

argentinian Angus beef | fried | "Café de Paris"-sauce
gratinated | pimientos del padron | French fries

53.-

ZÜRICH SLICED VEAL

pan-fried strips of veal | creamy mushroom sauce
roesti (grated fried potatoes)

42.-

FILETS OF PERCH

deep-fried in Champagne batter | tartar sauce
boiled herb potatoes | lemon

44.-

RAVIOLI ROYAL

homemade truffle ravioli | creamy Champagne sauce
arugula

20.- 36.-

TATAR CLASSICO

Beef | prepared mild, medium or hot spiced | capers
red onions | egg yolk cream

36.-

TATAR TOSKANA

Beef | Grappa di Brunello | sun dried tomatoes | rocket salad
parmesan cheese

37.-

TATAR NORDICA

Smoked Salmon | sour cream | lemon | parsley | chilli
green apple | portulac | salmon roe | capers

36.-

COLD PLATE

ham | smoked ham | chorizo | cheese | pickles

26.-

CHEESE PLATE 100 G

Four types of cheese served with fruit bread and seasonal chutney

19.-

WHITE COFFEE MOUSSE (SPECIALITY OF OUR HOUSE!)

Felchlin chocolate | flavoured with Arabica coffee
saffronized cumquats | pistacchio ice cream

17.-

