



HOTEL KRONE
UNTERSTRASS
ZÜRICH

Feine Appetitanreger

raffiniert, delikat & einzigartig



Apéro Häppchen

	Preis p. Stk.
Paprika- & Salzchips, salzige Erdnüsse	CHF 4.-
Hausgemachte Blätterteigstangen	CHF 4.-
Oliven-Mix	CHF 4.-
<hr/>	
Kalte Snacks	
Toastdreieck mit Eimousse und Schnittlauch	CHF 4.-
Gemüsestangen Trio mi Kräuterdip	CHF 5.-
Toastdreieck mit Rohschinken und Essiggurke	CHF 5.-
Knuspriger Falafel auf Hummus	CHF 5.-
Eingelegte Rotweifeige mit Büffel-Mozzarella	CHF 5.-
Kleiner Caprese Salat mit Mozzarella und Tomaten an Basilikum-Pesto	CHF 5.-
Kleiner Cesar-Salat mit Brotwürfel und Parmesan	CHF 5.-
Pumpernickel Canapé mit Kräuterfrischkäse	CHF 5.-
Geräucherte Garnele mit Mango Curry Chutney	CHF 6.-
Roastbeef mit Tatar Sauce und Essiggurke	CHF 6.-
Cornet mit Rindstatar und Parmesan	CHF 6.-
Cornet mit Kalbstatar und schwarzer Trüffel	CHF 6.-
Crostini mit Rauchlachs Tatar und Meerrettichschaum	CHF 6.-
Fruchtige, scharfes Thunfisch-Tatar	CHF 6.-
Vitello Tonato mit Kapern an Thunfischcrème	CHF 6.-
Rösti Taler mit Rauchlach und Senf-Sauerrahm	CHF 6.-
Springroll mit Sesam Sauce	CHF 6.-
Flusskrebs-Cocktail	CHF 6.-
<hr/>	
Suppen	
Karotten-Ingwersuppe mit Brotwürfel	CHF 5.-
Rote Curry Suppe mit Flusskrebse	CHF 6.-
<hr/>	
Warme Snacks	
Ofenwarme Schinkengipfeli	CHF 5.-
Ofenwarme Chäschüechli	CHF 5.-
Mini Wienerli im Teig	CHF 5.-
Gebackener Blumenkohl mit Mango-Dip	CHF 5.-
Empanadas mit Gemüsefüllung	CHF 5.-
Goldig gebackene Frühlingssrolle auf Soja-Dip	CHF 5.-
Brätchügeli an Champignons-Rahmsauce auf Kartoffelstock	CHF 5.-
Mini Poulet Nugget mit süss-sauer Sauce	CHF 5.-
Gebackener Mozzarella auf Marinara-Sauce	CHF 5.-
Kleine Pfannkuchen mit Sauerrahm und Speck	CHF 5.-
Cremige Polenta mit getrockneten Tomaten & Parmesan	CHF 5.-
Zürcher-Geschnetzeltes auf Kartoffelstock	CHF 6.-
Hörnli & Ghackets mit Apfelmousse	CHF 6.-
Frittierte Garnele im Kartoffelmantel mit Knoblauch-Dip	CHF 6.-
Grillierte Garnele mit Limetten-Dip	CHF 6.-
Satay-Spiess mit Erdnussauce	CHF 6.-
Egli Filets im Bierteig mit Sauce Tartar	CHF 6.-
Zanderfilet Würfel auf cremigem Sauerkraut	CHF 6.-
Grillierte Rindswürfel in BBQ-Marinade auf Wasabi Kartoffelstock	CHF 8.-
Trüffel-Ravioli mit Véloute	CHF 7.-
Crémiges Edamame-Risotto	CHF 6.-
Riz Casimir mit Ananas und Duftreis	CHF 6.-
Mini Meatballs auf Tomaten-Sugo	CHF 6.-
Bunte mini Burger mit Cocktailsauce und Salat	CHF 6.-
Sautierte Garnele auf roter Kokos-Currysauce	CHF 6.-
<hr/>	
Desserts	
Omas Streuselkuchen mit Rahmhaube und Beeren	CHF 5.-
Mini-Windbeutel mit Himbeerfüllung	CHF 5.-
Dreierlei Muffins	CHF 5.-
Kaffeemousse mit eingelegten Zwergorangen	CHF 6.-
Dreierlei Donats	CHF 6.-
Hausgemachtes Panna-Cotta mit Beerenkompott	CHF 6.-

Unsere Menü Auswahl

raffiniert, delikat & einzigartig



Unsere Haus-Empfehlung

Zürich Pur – Signatur Menü

Rinds-Tatar

rassig mariniert | sämige Eigelb-Crème
Kapernäpfel | Rotweinzwiebeln | Toast & Butter

Züri-Gschnätzlet's

Zarte Kalbshuftstseifen | kurz rosa gebraten
Champignons-Weissweinsauce | knuspriger Kartoffelrösti

Weisses Kaffeemousse

mit Arabica Kaffee | eingelegte Zwergorangen
Pistazien Glace | frische Beeren | Rahmhaube

CHF 78.00



Raffiniert – Signatur Menü

Kalbs-Tatar

mediterran mariniert | feine schwarze Trüffelnoten
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
Portwein-Reduktion | Erbsen-Minze-Purée | Gemüsevariation

Schokoladen-Tarte

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

CHF 140.00



Menü-Vorschläge

Die angegebenen Menüs dienen als Beispiele. Unser Küchenchef erstellt gerne individuelle, saisonal angepasste Menüs, die auf Ihre speziellen Wünsche abgestimmt werden.

Menü 1

Rucolasalat

mit Parmesan | Balsamico Dressing
frische Beeren | geräucherte Mandeln

Roastbeef

am Stück im Ofen gegart | hausgemachte Sauce hollandaise
crémiger Blattspinat | junge Rosmarin-Bratkartoffeln

Fruchtsalat

mit frischen Waldbeeren | Minze | Zitronensorbet

3 Gänge CHF 72.-



Menü 2

Gemischte Blattsalate

gehackte Eier | Croûtons | geröstete Kerne | Toskana-Dressing

Kalbshuft-Geschnetzeltes

kurz gebraten | Barolo-Olivensauce | Zucchini | knusprige Rösti

Weisses Kaffeemousse

edle Felchlin-Schokolade | Arabica Kaffee | Zwergorangen | Pistazienglace

3 Gänge CHF 70.-



Menü 3

Randen-Carpaccio

mit Meerrettichschaum | Frisée-Salat

Schweinsfilet im Speckmantel

Gebraten | Balsamico-Kirschjus | Karotten-Duett | Blattspinat | frittierte Dauphine-Kartoffel

Öpfel-Chüechli

im Backteig | frittiert | Zimtzucker | Vanilleglace | Brombeeren-Confit | Rahm

3 Gänge CHF 68.-



Menü 4

Trüffelbrie

im Filoteig | sämige gebacken | knackige Blattsalate | Trauben
Pinienkerne | Wildhonig-Vinaigrette

Maispouardenbrust

sous-vide gegart und gebraten | rassige Salsa-Verde
Cocobohnen- & Trockentomaten | Salbei-Weisswein-Risotto

Cheese-Cake

Kekscrumble | eingelegte Aprikosen | Melisse | Sauerrahmglace | Rahm

3 Gänge CHF 68.-



Menü 5

Lachs-Duett

hausgebeizte Tranchen | Rauchlachstatar | Kabis-Wasabisalat | Apfel-Gel

Kalbsschulter

im Ofen zart geschmort | cremige Weisswein-Champignonsauce
bunte Gemüsevariation | Zürcher Kartoffelgratin

Tarte au Citron

sämige Zitronen-Buttercrème | Mürbeteigboden
luftige Baiser Haube | Litchi-Kompott

3 Gänge CHF 72.-

Menü 6

Zürcher Weissweinsuppe

Trauben | hausgemachte Zitronen-Ravioli | Sprossen | Croûtons

Rindsfilet

rosa gebraten | rassiger Amarone-Trüffeljus
sämiger Blattspinat | Champignons | frittierte Pommes-Dauphine

Vanille-Mousse-Schnitte

auf Schokoladenbiskuit | eingelegte Schweizer Kirschen | Schokoladenspäne

3 Gänge CHF 85.-

Menü 7

Winzersalat

bunte Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

Waldpilzcrèmesuppe

Wildkräuter | Belper-Knolle

Rindsschmorbraten

im Ofen geschmort | Merlot-Sauce | Wurzelgemüse | Kartoffelstock

Panna-Cotta

verfeinert mit der adligen Tonkabohne
fruchtiges Himbeeren-Ragoût | Pistazien-Crumble | Melisse

4 Gänge CHF 82.-

Menü 8

Rauchlachs-Tatar

Holzkohle-Apfelsenf | Meerrettich-Crème | knuspriger Rucola

Artischocken-Crèmesuppe

mit Vaudovan Curry | Gemüse-Teigtasche

Rinds-Flank Steak

zart gebraten | Portwein Jus | buntes Gemüse-Bouquet
Erbsen-Minzenpüree | Hasselback Kartoffel

Cheese-Cake

süsse Philadelphia-Crème | Keks-Crumble
eingelegte Aprikosen | Melisseblätter | Sauerrahmglace

4 Gänge CHF 90.-



Menü 9

Lattichsalat

gehackte Eier | Champignons | Gartenkräuter | Senfdressing

Erbsencrèmesuppe

sautierte Jakobsmuscheln | Sauerrahm

Kalbsschulterfilet

mit Salbei mariniert | im Ofen langsam glasiert | Feigenjus |
französisches Ratatouille | Kartoffel-Kroketten

Yuzu-Schnitte

Pistazien Crumble | frische Beeren | Sauerrahmglace

4 Gänge CHF 88.-



Menü 10

Carpaccio

hauchdünne Rindschutt-Tranchen | indische Mayonnaise
Gemüse-Pickles | Parmesan | Rucola

Parmesanschaumsuppe

Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

Rinds-Pfeffersteak

rosa gebraten | kräftiger Rotweinjus | Rahmblattspinat | glasierte Butternüdeli

Schokoladen-Variation

Schokoladen-Éclair | Milkschokoladen-Ganache | weisse Schokoperlen
salziges Brownieglacé | Zitronenmelisse

4 Gänge CHF 92.-



Menü 11

Baby-Cesar Salat

mit Croûtons | Avocado | Speck | Cherry Tomaten

Weissweincrème

Zürcher Riesling-Sylvaner | Trauben-Chutney | Gemüse-Teigwaren

Kalbs-Picatta

im Käse-Eimantel | gebraten | Tomatencoulis | Broccoli | Safranrisotto | Rucola

Gebrannte Pistaziencreme

Portwein-Ananassalat | Schokoladen-Splitter

4 Gänge CHF 89.-



All-In-One Pauschalen

Die All-In-One Pauschalen werden ab einer Gruppengrösse von 50 Personen angeboten.

Pauschale 1

Zürcher Blattsalat

fünf frische, knackige Blattsalate | sämiges Kräuterdressing
gehacktes Bio-Ei | knusprige Brotwürfel

Kalbsschulterfilet

im Ofen zart geschmort | cremige Weisswein-Champignonsauce
bunte Gemüsevariation | Zürcher Kartoffelgratin

Saisonaler Streuselkuchen

nach Grossmutter's Ur-Rezept | lauwarm serviert | Vanilleglacé | Schlagrahm



Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Eigene Räumlichkeit mit festlich aufgedeckten runden Tischen
- Menükarten mit Ihrem Logo
- Weine wie folgt: 1 Glas Weisswein pro Person und 2 Glas Rotwein pro Person
- Mineralwasser in Karaffen unlimitiert
- Softgetränke (Cola, Cola Zero, Apfelschorley, Rivella)
- 1 Kaffee oder Tee pro Person
- Für vegetarische Liebhaber werden wir Ihnen gerne auch eine entsprechende Variante präsentieren
Nach Verbrauch der inkludierten Getränke wird der Veranstalter vor Ort kontaktiert.

CHF 100.- pro Person

Pauschale 2

Weissweincrèmesuppe

Zürcher Riesling-Sylvaner | Trauben-Chutney | Gemüse-Teigwaren | Mandelblätter

Kalbshuft-Picatta

im Käse-Eimantel | goldbraun gebraten | rezenter Tomatencoulis
Broccoli | Safran-Weissweinsrisotto | knackiger Rucola

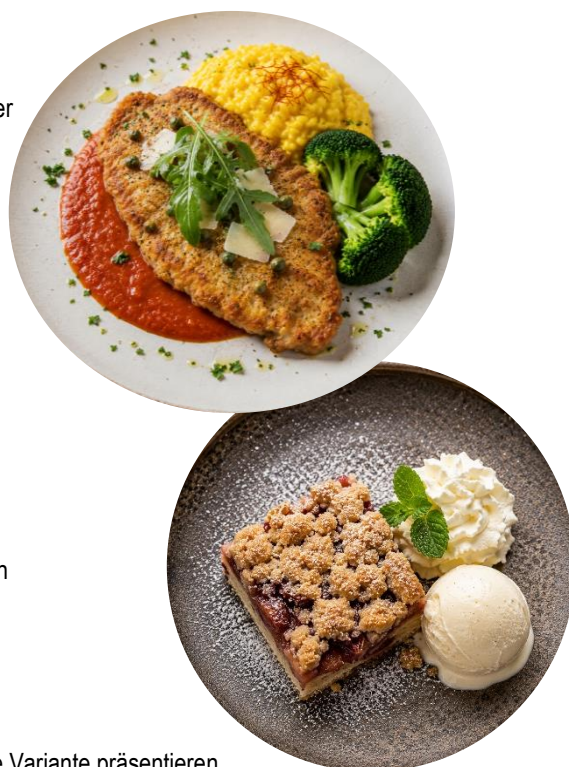
Weisses Kaffeemousse

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

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Separater Raum mit festlich aufgedeckten runden Tischen
- Menükarten mit Ihrem Logo
- 1 Glas Prosecco/Bier/Orangensaft als Begrüssungsgetränk mit Apéro Flûtes
- Weine wie folgt: 2 Glas Weisswein pro Person und 3 Glas Rotwein pro Person
- Hürlimann Lagerbier oder Superbock, alkoholfrei
- Mineralwasser in Karaffen unlimitiert
- Softgetränke (Cola, Cola Zero, Apfelschorley, Rivella)
- 1 Kaffee oder Tee pro Person
- Für vegetarische Liebhaber werden wir Ihnen gerne auch eine entsprechende Variante präsentieren
Nach Verbrauch der inkludierten Getränke wird der Veranstalter vor Ort kontaktiert.

CHF 120.- pro Person



Pauschale 3

Winzersalat

Verschiedene bunte Blattsalate | Radieschen | gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

Parmesanschaum

Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

Rindsfilet

australisches Angus Beef | am Stück im Ofen medium gebraten
dazu ein rassige Merlotreduktion | Gemüsevariation | sämige Kartoffel-Mousseline

Cheese-Cake

süsse Philadelphia-Crème | Keks-Crumble | eingelegte Aprikosen | Melisseblätter | Sauerrahmglace

Folgende Leistungen sind inkludiert:




- Separater Raum mit festlich aufgedeckten runden Tischen
- Menükarten mit Ihrem Logo
- 2 Glas Prosecco/Bier/Orangensaft als Begrüssungsgetränk und 2 Häppchen: Tatar-Cornets
- Weine wie folgt: 2 Glas Weisswein pro Person und 3 Glas Rotwein pro Person
- Hürlimann Lagerbier oder Superbock, alkoholfrei
- Mineralwasser in Karaffen unlimitiert
- Softgetränke (Cola, Cola Zero, Apfelshorley, Rivella)
- 1 Kaffee oder Tee pro Person
- Für vegetarische Liebhaber werden wir Ihnen gerne auch eine entsprechende Variante präsentieren
- Nach Verbrauch der inkludierten Getränke wird der Veranstalter vor Ort kontaktiert.

CHF 140.- pro Person






Kreieren Sie Ihr eigenes Menü


Etwas Kleines zum Start

Blattsalate mit 5-erlei verschiedenen Blattsalatsorten gehackte Eier Croûtons Kräuterdressing 	16.-
Ziegenkäse sämig gebacken Thymian-Honig geschmorte Feigen eingelegte Amalfi-Zitronen Rucola Pistazie 	20.-
Trüffel-Brie im Filoteig frittiert Blattsalate Trauben Pinienkerne Waldhonig-Vinaigrette 	19.-
Riesencrevetten Brandy-Cocktailsauce Castel Franko Salat eingelegte rote Zwiebeln	22.-
Rauchlachs-Trio Sashimi-, Tatar & Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabi Salat eingelegter Ingwer	25.-
Vitello Tonnato rosa Kalbsschulter-Tranchen crèmege Thunfischsauce Zwiebeln Kapern Pumpernickel-Chip	24.-






Suppen

Tomaten-Essenz aus Ochsenherztomaten Basilikum-Ravioli Balsamico Kaviar 	15.-
Artischockensuppe mit Vaudovan Curry Kokosmilch knusprigen Artischockenherzen Orangenfilets 	15.-
Crème-Dubarry sämige französische Blumenkohlcrèmesuppe mit Bourbon-Vanille Knoblauch-Croûtons 	16.-
Steinpilzcrème mit Armagnac verfeinert Kräuter Wildenten-Tatar Schalotten-Confit Walnuss Thymianöl	19.-

Warme Vorspeisen

Trüffel-Ravioli (Hausspezialität) hausgemacht an sämiger Champagner-Rahmsauce Trüffelhobel Rucola 	20.-
Pulpo scharf angebraten erfrischende Minzcrème Wildkräutersalat frische Beeren Panko Crunch	26.-
Riesencrevetten in Kräuterbutter gebraten sämiges Weissweinrisotto Erbsen-Chili-Pesto Kresseblätter	25.-
Wachtelbrust im Pistazienmantel saftig gebraten getrüffelter Kartoffelstock Portwein-Orangensauce	24.-

Fleischlose Gerichte

Waldpilzragoût 4-Pilzsorten Weissweinrahmsauce Onsen-Ei Rosenkohlblätter Trauben Nudeln 	34.-
Zucchini-Tarte zweierlei Zucchetti im Ofen gebacken Basilikum-Pesto Tomaten-Gel knackiger Wildkräutersalat 	30.-
Avocado-Risotto Acquerello-Reis klassischmit Weisswein zubereitet Trockentomaten sämiger Burrata 	28.-
Linsen-Dahl rassiges Linsen-Kokosnuss-Curry bunte Gemüsevariation Duftreis Limetten-Crème fraîche 	27.-
Zucchetti-Piccata im Parmesan-Eimantel gebraten Gorgonzola-Risotto mit Birnenwürfel Tomaten-Coulis Kresse 	32.-

Aus der Stille des Wassers


Red-Scapper gebraten sämige Safransauce buntes Ofengemüse knusprige Rosmarin-Kartoffeln Wildkräuter	40.-
Wolfsbarschfilet gebraten Zitronen-Kapern-beurre blanc junges Gartengemüse Kartoffel-Schnittlauchstock	42.-
Zürisee-Eglifilets im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	44.-
Seeteufel in Nussbutter confiert Nussbutter Schaum glasierte Gemüsevariation cremiges Fregola-Sarda	45.-



Zarte Fleischstücke

Rindsfilet medium gebraten Steinpilzkruste Sauce-Béarnaise buntes Gartengemüse weisse Polenta-Taler	58.-
Stroganoff Rindsfiletwürfel gebraten Paprika-Rotweinsauce Sauerrahm Broccoli Nudelnest	48.-
Rindsfilet Wellington im Ofen medium gebacken kräftige Rotweinsauce Karotten-Duett cremiges Kartoffelpüree	60.-
Entrecôte im Kräutermantel im Ofen am Stück rosa glasiert Portweinsauce Rahmblattspinat Kartoffelgratin	54.-
Angus-Huftsteak rosa grilliert Sauce-Béarnaise Blattspinat Kartoffel-Kroketten	48.-
Kalbssteak mit Grand-Marniersauce rosa grilliert Morchel-Cognacsauce buntes Gemüse Kartoffel-Kroketten	55.-
Züri-Gschnätzlet's sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignons-Rahmsauce Mandel-Broccoli Rösti	44.-
Kalbsduett Kalbsnierstück & geschmortes Kalbsschulterfilet Armagnac-Reduktion buntes Gemüse Kräuter-Nudeln	50.-
Kalbsschulterbraten geröstet Waldpilz-Brandy-Rahmsauce glasiertes Karotten-Duett Polenta Schnitte	40.-
Kalbs-Picatta Ei-Käsemantel Zitronen-Kapern-Vinaigrette Trockentomate Pfirsich Safran-Risotto Rucola	44.-
Schweinsfilet-Medaillons im Pfeffermantel gebraten Prosciutto Portwein-Kirschenjus Karotten Risotto	40.-
Schweinssteak saftig gebraten Morchel Kruste Pflaumen-Rotweinsauce Lauchragoût Kartoffelgratin	36.-
Maispoulardenbrust mit Haut knusprig gebraten Thymian-Honig-Jus Ofen-Wurzelgemüse sämige Polenta	36.-

Süsse Träume

Karamellisierte Ananas Mangosorbet frische Beeren Honig Wabe 	17.-
Weisses Kaffeemousse edle Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	17.-
Saisonaler Streuselkuchen nach Grossmutter's Ur-Rezept lauwarm serviert Vanilleglace Schlagrahm	17.-
Öpfel-Chüechli im Backteig frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren-Confit Rahm	15.-

Für einfache Gelegenheiten

Fleischkäse im Ofen gebacken Madeira-Jus Senf Kartoffelgratin kleiner gemischter Salat	28.-
Hörnli & Gehacktes Rindsfleischsauce al dente gekochte Hörnli Reibkäse Röstzwiebeln Apfelmousse	30.-
Kalbshackbraten hausgemacht mit Chorizo verfeinert glasiert Pilzrahmsauce Broccoli Kartoffelstock	33.-
Plättli Beinschinken Landrauchschinken Chorizzo Trutenbrust Bergkäse Essiggemüse Brot Butter	32.-

