

Ostern 2026



HOTEL KRONE UNTERSTRASS
ZÜRICH

Kapfreitag

Gebackener Brie

mit Honig und Thymian mariniert | im Filoteig knusprig gebacken | Friséesalat mit Erdbeeren würziges Bärlauch-Dressing

Zürisee-Felchenfilets

auf der Haut gebraten | an rassiger Kapern-Zitronen-Nussbutter | Taglierini mit Rucola-Pesto Mini-Ratatouille | Parmesan-Chip

Walnuss-Parfait

luftiges Halbgefrorenes | Schokoladenerde grüner Biskuit-Schwamm | Tonkabohnen-Mascarpone | Granny-Smith-Gel | Himbeere

CHF 62.-

Ostersonntag & Ostermontag

Rauchforellenmousse

edler Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse Balsamico-Vinaigrette | Granatapfelperlen Safranhüppé

Lamm & Gitzi

rosa gebratener Lammrücken | geschmortes Gitzi im Knusperteig | mit Maggia-Pfeffer parfümiert Frühlingsmorchel-Rotweinjus | Ährenspargel Kohlrabi-Püree | Vanille-Kartoffelgratin

Rhabarber-Mille-feuille

luftig gebackener Blätterteig | zart geschmorter Rhabarber | sämige Crème anglaise Brombeer-Gel | Sauerampfer

CHF 66.-



RESERVIEREN



d i f f e r e n t e

RESTAURANT

Hotel Krone Unterstrass

Schaffhauserstrasse 1 | CH-8006 Zürich

+41 44 360 56 56 | info@hotel-krone.ch | www.hotel-krone.ch