



unsere Menüauswahl



Unsere Haus-Empfehlungen

Züri Pur...

Ziegenkäse «Nougat»

verfeinert mit Pistazien & Mandeln | Preiselbeeren | Friséesalat | Zitrus-Soja-Vinaigrette

Weisswein-Schaum *

aus Zürcher Riesling-Sylvaner | buntes Trauben-Chutney

gebräunte Pinienkerne | Gemüse-Teigwaren

Züri Gschnätzlet's

zarte Kalbshuftstreifen | kurz gebraten | sämige Weisswein-Champignonsauce

glasiertes Broccoli-Bündel | Butternudeln

Weisses Kaffeemousse

Hausspezialität | aus edler Felchlin-Schokolade | safranisierte Zwergorangen | Haselnussglace | Schlagrahm

3 Gänge 74.-

4 Gänge 85.-*

Raffiniert

Swiss Alpine Lachs «Lostallo»

hausgebeizt | indisch mariniert | knackiger Randenslaw | orientalische parfümierte Mandarine

Curry-Crumble | Kokosnuss-Creme

Karotten «Velouté» *

Kamille | Passionsfrucht | gestockte Käsecreme | Ruchbrot-Croûtons

Kalbs-Duett

gebratenes Filet | geschmortes Müsli | sämige, helle Portweinsauce

cremigere Erbsenmousse | saisonales Gemüsebouquet | Tessiner Polenta-Schnitte

Tarte au Citron

sämige Zitronen-Buttercreme | Mürbeteigboden | luftige Baiser Haube | Litchy-Kompott

3 Gänge 79.-

4 Gänge 90.-*

Fine Dine

Entenleber-Terrine

mit Portwein verfeinert | Sauternes-Gelée | würziges Feigen-Chutney

Frisée-Blätter | Toast

Steinpilz-Essenz

mit Remy Martin parfümiert | Gemüsestreifen | Buchenpilze | Ricotta-Ravioli

Tomaten-Sorbet

aus Datterini-Tomaten | Kumquats | Basilikum

„Skrei“ Kabeljaufilet

mit Honig mariniert | gebraten | Miso Beurre-Blanc | Petersilienwurzel-püree | Blattspinat

Rinds Filet

argentinisches Angus Beef | rosa gebraten | rote Banyuls-Kruste | klassische Bordelaiser-Sauce

malzige Ur-Karotte | Rosenkohlblätter | Butternuss-Kürbis-Mille-feuille

Schokoladen-Törtchen

mit Arabica-Kaffeemousse gefüllt | Blaubeeren-Trüffelkompott | Milkschokolade | karamellierte Mandeln

6 Gänge 130.-



Menu-Vorschläge

Menu 1

Winzer Salat | Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

Pilzcreme | Wildkräuter | Belper Knolle

Rinds-Schulterspitz | geschmort
Barolojus | glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffelstock

Tonka-Panna Cotta | Rhabarberagout
süßes Rucola Pesto | Mandeln

3 Gänge 62.- / 4 Gänge 77.-

Menu 2

Pastinaken-Birnencreme | mit Portwein verfeinert
Aubergine | Balsamico

Lachs-& Pulpo | gebraten
Erbsenschaum | Sepia-Risotto

Flank-Steak | rosa grilliert
Balsamico-Schalotten | Seitlinge
Whiskeysauce | Gemüsegärtchen | Süsskartoffelpüree

Aprikosen-Clafoutis | Cassissorbet
Vanillesauce | Mandelsplitter

3 Gänge 85.- / 4 Gänge 101.-

Menu 3

Wachtelbrust | kross gebraten
Baumnuss-Estragonpesto | Apfel-Selleriesalat

Curry-Kokoscreme | Batida de Coco
Ananas | Mango | Lemonpesto | Kammmuschel

Kalbs-Schulterfilet | rosa gegart | Morchel-Rahmsauce
glasierte Kohlrabi | luftiger Kartoffelstock

Haselnuss-Küchlein | weisse Schokoladencreme
Blaubeeren

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-

Menu 4

Rauchlachs-Tatar | Holzkohle-Apfelsenf
Meerrettich-Creme | knuspriger Rucola

Weisse Tomatencreme | Basilikum | Trüffel-Ravioli

Kalbs-Müsli | im Ofen glasiert
Marsala-Rahmsauce | Romanesco
Kartoffel-Oreganogratin

Cheese-Cake | Calvados-Äpfel | Schokoladen-Crumbles
Sauerrahmglace

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 83.-

Menu 5

Riesengarnele | gebraten | Frisée Salat
Guacamole | Mango-Chilichutney

Gerstensuppe | Grappa | Gemüsewürfel
Bündnerfleisch-Streifen

Kalbs-Steak | gebraten | Pistazienkruste
Portweinjus | Artischocken-Olivenragout
Kartoffel Mille-Feuille

Spekulatius-Törtchen | Gewürzorange
karamellierte Haselnüsse | Lavendel-Honigglace

3 Gänge 77.- / 4 Gänge 92.-

Menu 6

Roastbeef-Carpaccio | Trüffelcreme
confierte Datteltomaten | Rucola | Kapern

Blumenkohlcreme | Ras el-Hanout | knusprige Falafel

Lamm-Nierstück | schwarze Olivenkruste
Amaronejus | Babaganush | Bimi Brokkoli
Süsskartoffel

Limonen-Panna Cotta | Kokos-Creme
Papaya | Minzpesto

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-



HOTEL KRONE UNTERSTRASS

Menu-Kreationen

Menu 7

Gelbfolssen-Tuna | im Sesammantel | gebraten
marinierter Rettich | Wakame-Salat | Buchenpilze

Kartoffelcreme | Lauchstreifen
Croûtons | Oregano

Kalbs-Schulterfilet | mit Salbei mariniert | gebraten
Feigenjus | Ratatouille | Kartoffel-Kroketten

Passionsfrucht Panna-Cotta Schnitte | Pistaziencreme
Luftschokolade

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 79.-

Menu 10

Kalbs-Tataki | kurz gebraten | Wasabi
Apfel-Gurkenrelish | Tomaten Salsa

Jakobsmuscheln | Pastinake | grüner Spargel
Kardamom-Schaum

Perlhuhnbrust | gebraten | Brombeerjus
Lauch-Kürbisragout | Pommes Bernie

Schokoladen-Mousse | aus Edelbitter-Schokolade
grüner Apfel | Haselnuss-Crumble

3 Gänge 64.- / 4 Gänge 85.-

Menu 8

Kartoffel-Mousse | auf Pumpernickel | kandierte Oliven
Pata Negra-Schinken | Tomaten-Relish

Parmesanschaum | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

Kalbs-Duett | grilliertes Nierstück & geschmortes Müsli
Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle

Schwarzwälder-Kirsch | Mascarpone mousse
Schokoladenbisquit | Sauerkirschragout

3 Gänge 69.- / 4 Gänge 85.-

Menu 11

Schwertfisch-Carpaccio
Gewürzorange-Fenchelsalat | schwarzer Knoblauch

Rieslingsuppe | Trauben | Rucola

Kalbs-Involtini | mit Frischkäse- & Tomatenfüllung
grilliert | Barolojus | Romanesco | Safranrisotto

Gebrannte Pistaziencreme | Portwein-Ananassalat
Schokoladen-Splitter

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 81.-

Menu 9

Ceviche | vom schottischem Lachs
Grünapfel- & Ingwersalat | Wasabi-Kokossud

Onsen Ei | Trüffel-Kartoffelcreme
Blattspinat

Kalbsbraten | geschmort | Feigenjus | Pak Choi
Carciofini | Kokos-Basmatireis

Quark-Küchlein | lauwarm serviert
Aprikosen | Vanille-Baileys-Sauce | Vanilleglace

3 Gänge 76.- / 4 Gänge 91.-

Menu 12

Blattsalate | Rüepli & Rettich | gehackte Eier
Pinienkerne | Balsamico-Vinaigrette

Oxtail-Clair | mit weissem Portwein parfümiert
Gemüsestreifen | Markklösschen | Morchel-Saccotti

Angus Huft-Steak | grilliert | Sauce-Béarnaise
Blattspinat | Kartoffel-Kroketten

Tarte-Tatin | lauwarm serviert | Vanilleglace
Schlagrahm | Mandelsplitter

3 Gänge 67.- / 4 Gänge 82.-



Für Anlässe mit geringem Zeitbudget

Menu 13

Gemischte Blattsalate | gehackte Eier | Croûtons
geröstete Kerne | Toskana-Dressing

Kalbs-Geschnetzeltes | gebraten
Rosmarin-Barolojus | Zucchini-, Oliven- & Tomatenragout
Lyoner-Kartoffeln

Weisses Kaffeemousse | Whiskey Kumquats
Orangensauce | Pinienkerne

3 Gänge 60.-

Menu 14

Blattsalate | Parmesan | gehackte Eier
French-Dressing

Ossobucco | zart geschmort | dunkler Gremolata-Jus
Marktgemüse | cremige Polenta

Topfenknödel | gefüllt mit Aprikosen
Kokos-Crumble | Vanillesauce

3 Gänge 56.-

Menu 15

Rinds-Carpaccio | Rucola | Olivenöl
Fleur de Sel | Parmesanhobel

Schweins Filet | mit Lardo umwickelt
helle Balsamicosauce | Blattspinat
frittierte Kartoffel-Kroketten

Griess-Flammerie | mit Calvados verfeinert
Ananas-Ragout | Sauerrahmglace

3 Gänge 56.-

Menu 16

Burrata Mozzarella | Feigen | Sauerrahm
Oliven-Tapenade | Basilikum-Sprossen
Olivenöl-Vinaigrette

Kalbs-Ossobuco | Gremolata | im Barolojus
geschmorter Parmesan-Blattspinat | Thymian-Polenta

Schokoladenkuchen | hausgemacht
Haselnuss-Crumble | Grappa-Mascarponecreme

3 Gänge 57.-

Menu 17

Curry-Kokoscreme | Batida de Coco | Mango |
Ananas | Lemonpesto | Kammuschel

Lamm-Ragout | Marsala-Dörrotomatensauce
Zucchini-Olivenragout | Sauerrahm
Fregola Sarda

Vanille-Parfait | Orangenkompott
Cassissorbet | Mandel-Krokant

3 Gänge 56.-

Menu 18

Ziegen-Käse | gratiniert | Trüffelhonig
Traubenchuntey | Wildkräutersalat | Portwein-Vinaigrette

Rindshuft-Streifen | gebraten
grüne Pfeffer-Rahmsauce | Gemüsebouquet
Kartoffelgratin

Fruchtsalat | Zitronensorbet

3 Gänge 60.-



Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

Etwas Kleines und Feines zum Start

(Vorspeise)

Gemischte Blattsalate Rübli & Rettich gehackte Eier Croûtons französisches Dressing	16.-
Büffel Mozzarella Feigen Sauerrahm Olive Basilikum-Sprossen Zitrusöl-Vinaigrette	19.-
Ziegen-Käse gratiniert Thymianhonig Traubenchutney Wildkräutersalat Trüffel-Vinaigrette	18.-
Rindshuft-Carpaccio Shiitake-Pilze Fleur de Sel Olivenöl Parmesan-Späne	19.-
Entenleber-Tranche gebraten Armagnacreduktion Ananas Petersilienwurzel Toast Butter	22.-
Ceviche Salat Lachs Thunfisch Grünapfel- & Ingwersalat Wasabi-Kokossud	21.-
Schwertfisch leicht geräuchert Gewürzorange-Fenchelduett schwarzer Knoblauch Shisokresse	20.-
Weisse Tomatencreme mit Marsala verfeinert Basilikum Ricotta-Ravioli	15.-
Zürcher Weissweinsuppe Trauben hausgemachte Zitronen-Ravioli Sprossen Croûtons	16.-
Curry-Kokos-Creme Batida de Coco Ananas Mango Lemonpesto Kammuschel	17.-
Steinpilz-Schaum Waldkräuter Armagnac Belper Knolle Croûtons	18.-
Trüffel-Ravioli <small>(Hauspezialität)</small> sämige Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-
Riesengarnele grilliert Papayasalat Zitrusfrüchte Wildkräuter Salat	21.-
Jakobsmuscheln gebraten Venere Risotto Erbsen-Chili-Pesto	25.-
Saiblings Filet gebraten Kartoffelmousseline Shiitake-Pilze Süsskartoffelsud	22.-
Oricchetti Vongole Venusmuschel Salziz-Wurst Muschelnage Gremolata Chilli	21.-

Fleischlose Genüsse

(Hauptgang)

Hausgemachte Rigatoni Al Arabiata rassige Tomatensauce Oliven & Chilli Peccorino	32.-
Kartoffel Gnocchi Waldpilze Aprikosen geröstete Haselnuss Salbei-Gemüsesud Taleggio	28.-
Taglarini sämige Weisswein-Kräutersauce grillierte Kräuterseitlinge Onsen-Ei	30.-
Brezel Knödel Waldpilz-Ragout Zitronen-Blattspinat Creme-Fraîche Randenperlen	27.-
Arborio Risotto cremig gekocht Buchenpilze grüner Spargel Trüffelschaum Parmesan	28.-

Mit Geduld geangelt

(Hauptgang)

Zürisee Egli-Filets Champagnerteig frittiert Tartarsauce Blattspinat Kräuter-Salzkartoffeln	42.-
Wolfsbarsch-Filet Kräutermantel gebraten Amarone-Buttersauce Babygemüse Bratkartoffeln	44.-
Lachs-Filet in Butter confiert Safransauce Blattspinat Ofenranden Tagliatelle	40.-
Thunfisch-Steak grilliert Ananas-, Papaya- & Koriandersalsa Sesam Pak-Choi Wasabipüree	45.-
Rotbarsch-Filet kross gebraten Sauce Bourride bittersüsse Artischocke cremiger Venerereis	39.-



Elde und zarte Fleischstücke

(Hauptgang)

Rinds-Filet am Stück im Ofen glasiert grüner Spargel Estragon-Hollandaise	55.-
Rinds-Stroganoff Rindsfilet-Würfel gebraten Paprikarahmsauce Blumenkohl mit Brösel	47.-
Rinds-Schulterspitz in Rotwein geschmort Barolosauce Pfälzer-Karotten	36.-
Rinds-Entrecôte am Stück im Kräutermantel rosa gebraten Portweinsauce Blattspinat	50.-
Kalbs-Nierstück rosa gegart Cognac-Senf-Sauce grüne Bohnen	45.-
Kalbs-Ragout geschmort Paprika-Rahmsauce Karotten-Kräuterduett	35.-
Züri-Gschnätzlet's Kalbshuftstreifen gebraten Weisswein-Champignonsauce Blumenkohl	39.-
Kalbshuft-Involtini mit Frischkäse- & Tomatenfüllung gebraten Portweinjus Romanesco	42.-
Schweins-Halsbraten im Speck-Mantel im Ofen glasiert Merlotsauce Bohnen-Duett	32.-
Schweins-Steak gebraten mit Kräuter-Kruste Kirschen-Barolosauce sämiges Lauchragout	35.-
Schweins-Filet mit Dörr-Speckpflaumen gebraten Grappa-Rotweinjus Blumenkohl	38.-
Pata Negra-Kotelette grilliert Sherry-Jus wilder Broccoli confierte Tomaten	45.-
Lamm-Hüftli unter der Parmesankruste rosa gebraten Honig-Pfeffersauce Ratatouille	40.-
Lamm-Entrecôte rosa gebraten schwarze Oliven-Kruste Amaronesauce Frischkäse-Cannelloni	45.-
Enten-Brust gebraten mit Entenleber belegt Calvados-Sauce karamellisierte Apfelschnitze	45.-
Poularden-Brust mit Salbei mariniert gebraten Rosmarinjus Coco-Bohnen-Ragout geschmorte Feige	32.-

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zum Hauptgang:

Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln, Kräuter-Salzkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

Süsse Träume, natürlich hausgemacht

Überraschungs-Schmaus <small>(Hausspezialität)</small> 5 süsse Sünden. Lassen Sie sich überraschen!	26.-
Weisses Kaffeemousse Whiskey Kumquats Orangensauce Pinienkerne	16.-
Tarte-Tatin klassisch zubereitet lauwarm Vanilleglace Schlagrahm & Mandelsplitter	16.-
Cheese-Cake geröstete Zwetschgen dunkle Schokoladen Crumble Sauerrahm-Glace	16.-
Cannelê-Entremet Vanillemousse mit Karamellkern Roter Apfel Schlagrahm	15.-

Für einfachere Gelegenheiten

(Imbiss, 1 Gang serviert)

Ofen-Fleischkäse Kartoffelgratin Madeira-Jus Tartar-Sauce kleiner gemischter Salat	28.-
Olma-Schüblig Schweins- & Rindswurst pochiert Kartoffelsalat kleiner gemischter Salat	27.-
Kalbs-Hackbraten mit Mascarpone verfeinert im Ofen glasiert Waldpilz-Rahmsauce Broccoli	33.-
Kalter Teller Rohschinken Bauern- & Trutenschinken Chorizo Räucherspeck Salat Ei Tomate	32.-