



MENU- VORSCHLÄGE

Diese Vorschläge Ersetzt alle früheren Ausgaben ab Januar.2024



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag ab 11:00 Uhr offen

Samstag ab 9:00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag

TIPPS UND BEDINGUNGEN FÜR DEN VERANSTALTER

Beiliegende Checkliste hilft Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses.

Provisorische Reservationen:

Provisorische Reservationen können wir max. 2 Wochen ab Reservation aufrechterhalten.

Annulationen

Bei definitiven Reservationen, welche nicht mindestens 2 Wochen vor dem Anlass annulliert werden, müssen wir Ihnen mindestens die Saalmiete in Rechnung stellen.

Menubesprechung

Unser Team hilft Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menus. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, damit wir genug Zeit für die Besprechung haben.

Bankett-Menu

Die beiliegenden Vorschläge sind für Bankette ab 20 Personen, bei Buffets mindestens ab 30 Personen kalkuliert. Bei weniger als 20 Personen empfehlen wir Ihnen ein Menu aus unserer „à la carte Karte“. Wir sind Ihnen bei der Zusammenstellung gerne behilflich.

Blumen

Gerne stellen wir Ihnen ein passendes Blumenarrangement zusammen. Die Kosten werden nach Aufwand verrechnet.

Faktura

An wen dürfen wir die Rechnung stellen? Geht alles auf eine Rechnung, oder werden einzelne Beträge von den Teilnehmern direkt bezahlt? **Kreditkarten akzeptieren wir für Bankette nicht.** Zahlung mit EC, Post Card, Barzahlung oder auf Rechnung möglich.

Menukarten

Auf Wunsch gestalten wir Ihnen kostenlos Menukarten. Bitten teilen Sie uns den Namen/Titel des Anlasses für die Menukarte mit.

Parkplätze

Es stehen Ihnen Parkplätze am Haus zur Verfügung.

Teilnehmer

3-4 Tage vor dem Anlass benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl, sowie die Anzahl der Kinder. Für die Verrechnung der Anzahl Personen/Menus, sind die uns 48 Std. vor Anlassbeginn gemeldeten Teilnehmer massgebend. Für nicht erschienene Gäste müssen wir die Kosten für die vorbereiteten Menus in Rechnung stellen.

Tischordnung

Wir beraten Sie gerne über die bestmögliche Lösung für Ihren Anlass.

Weine

Welche Weine zu welchem Menu? Lassen Sie sich durch uns beraten, verlangen Sie nach unserer Weinkarte.

BESTUHLUNGSPLAN

Restaurant ca. 40 Personen
Brasserie ca. 36 Personen

Gewölbekeller 60-70 Personen

Kronen Saal ca. 36 Personen

Bestuhlung:

Blocktisch:

--

Hufeisenform: **in der Brasserie nicht möglich**

2 Tische nebeneinander:

--

--

Das Krone-Team ist Ihnen gerne behilflich, wenn Sie spezielle Bestuhlungswünsche haben.

MENUVORSCHLÄGE

Menu 1 **CHF 49.--**

1. Grüne Blattsalate assortiert
2. Schweinsbraten an Senfsauce
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
3. Gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm

Menu 2 **CHF 51.--**

1. Eisbergsalat mit Radieschen, Croûtons und SchnittlauchsaUCE
2. Schweinssteak mit gebratenen Waldpilzen
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
3. Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menu 3 **CHF 53.--**

1. Gemischter Saisonsalat
2. Maispouardenbrust an Estragonsauce
Butternudeln
Gemüse
3. Rhabarberkompott mit Vanilleglace

Menu 4 **CHF 57.--**

1. Mischsalat „Panzanella“
(mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Croutons & Zwiebeln)
2. Schweins-Saltimbocca „à la Romana“
Kräuter Weissweinsrisotto
Gemüsebouquet
3. Walnussparfait auf Marsalabasabayone

Menu 5**CHF 60.--**

1. Eisbergsalat mit Speck und Croûtons
2. Felchenfilet an Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Gemüsebouquet
3. Hausgemachtes Parfait mit Früchten und Rahm

Menu 6**CHF 63.--**

1. Salatkomposition
mit gebratenen Waldpilzen an Balsamico Dressing
2. Kaninchen aus dem Ofen mit frischen Kräutern
Polenta und Peperonata
3. Panna Cotta mit Früchten garniert

Menu 7**CHF 63.--**

1. Kraftbrühe mit Flädli
2. Kalbsbraten aus dem Ofen
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
3. Caramelköpfler und Früchtegarnitur

Menu 8**CHF 66.--**

1. Nüsslisalat mit Rohschinkenstreifen
2. Rindsschmorbraten al Barolo
Cremiger Pilzrisotto
Gemüsebouquet
3. Leicht gekühlte Rhabarbercrème mit Sorbet

Menu 9**CHF 69.--**

1. Grüner Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen
und Melonenkugeln
2. Lachstranche an Proseccoschaum
Zitronen-Kartoffelstampf
Kleines Gemüse
3. Sorbetteller mit Früchten

Menu 10**CHF 73.--**

1. Kopfsalatherz mit gebratenen Champignonscheiben
garniert mit Radieschen
2. Schweinsfilet im Blätterteig nach Kronenart
Cognacrahmsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin
3. Sorbetteller mit Früchten

Menu 11**CHF 76.--**

1. Nüsslialat mit Ei
2. Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Butterrösti
3. Calvados Sabayone mit Vanilleglace

Menu 12**CHF 77.--**

1. Nüsslialat mit geräucherten Lachsstreifen
2. Rindsfiletgulasch Stroganoff
Butternudeln
Gemüsebouquet
3. Waldbeerengratin mit Vanilleglace

Menu 13**CHF 82.--**

1. Gemischter Saisonsalat mit Kürbiskernen
2. Broccolicrèmesuppe
3. Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet
4. Rüeblikuchen Krone Art
mit Glace

Menu 14**CHF 92.--**

1. Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast
2. Rindsconsommé mit Gemüsestreifen
3. Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet
4. Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Früchten garniert

Menu 15**CHF 92.--**

1. Grüner Blattsalat mit sautierten Pilzen
2. Rüepli-Ingwerschaumsüppchen
3. Entrecôte double mit Sauce Bèarnaise oder Pfeffersauce
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
4. Hausgemachtes Tarte Tatin
Lauwarm serviert mit Glace

Menu 16**CHF 96.--**

1. Melone mit Rohschinken
2. Tomatencrèmesuppe
3. Lammcarré am Stück gebraten mit Kräuterjus
Kartoffelgnocchi
Ratatouillegemüse
4. Torrone-Parfait auf Moscatoschaum

Menu 17

CHF 105.--

1. Hausgemachte Nüdeli an leichter Rahmsauce
mit Lauch und geräucherten Lachsstreifen
2. Nüsslisalat mit Speck
3. Rindsfilet am Stück gebraten
Bordolaise-Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
4. Dessertteller

Menu 18

CHF 116.--

1. Vorspeisenvariation je nach Saison
2. Spargelcremesuppe
3. Seezungenfilet im Kartoffelmantel mit kleinem Gemüse
4. Kalbsfiletmédailles an leichter
Schnittlauch-Zitronensauce
Butternudeln
Gemüsebouquet
5. Dessertvariation Kronenart



Kaltes Buffet:

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Crevetten an Cocktailsauce

Geräucherter Lachs, Pochierter Lachs

Mostbröckli-Salsiz, Bündnerfleisch und Rohschinken, Melonenschnitze

Sautierte Pouletbruststreifen, gebratene Pilze mit frischen

Kräutern, verschiedene Terrinen

Salatbuffet

verschiedenen Sorten Brot

Warmer Hauptgang (wird serviert)

Kalbssteak am Stück gebraten mit

Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

oder

Roastbeef mit Sauce Bènaise oder Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Saisonales Dessertbuffet
mit Käsebrett

Zur individuellen Gestaltung der Menus:

Nur kaltes Buffet: Fr. 46.- pro Person (ab 30 Pers)

Dessertbuffet Fr. 29.- pro Person (ab 20 Pers)

Dessertbuffet mit Käseplatte Fr. 32.- pro Person ab 20 Pers)

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt