

# KARFREITAG & OSTERN

---

2. BIS 5. APRIL 2010

## SCHLEMMERMENUS

---

GENIESSEN SIE DIE FEIERTAGE IM  
GEMÜTLICHEN AMBIENTE.

---

ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FESTTAGE  
VON 06.30 BIS 23.00 UHR.



**different**  
RESTAURANT & BAR

HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH  
SCHAFFHAUSERSTRASSE 1, CH-8006 ZÜRICH  
TEL. 044 360 56 56, F 044 360 56 00, WWW.HOTEL-KRONE.CH

# KARFREITAG

---

Zum Start Ihres Menus überrascht Sie unser Küchenchef mit einem kleinen Amuse-Bouche

---

## SPARGELSALAT «MORILLO»

Lauwarmer Salat aus grünen- & weissen Spargeln mit einer rassigen Morchel-Tomatenvinaigrette überzogen, angerichtet auf knackigen Rucolablättern und mit einem Parmesan-Pfefferchips aus garniert

---

## ZÜRISSEE-SCHMAUS «DUETTO»

Fangfrisches Zanderfilet in Dillbutter gebraten und Eglifilets im Kräuterbackteig frittiert auf einem Cherry-Tomaten- & Spinat-beet angerichtet, dazu eine Wildhonig-Vanilleschaumsauce und al dente gekochte Oliven-Tagliatelle

---

## TIRAMI-SÙ «VIOLINA»

Hausgemachtes Brombeeren-Tirami-Sù nach Grossmutter's Rezept zubereitet, serviert mit einer Kugel Baileysglace und einer Früchtégarnitur

CHF 60.-

# OSTERSONNTAG- & OSTERMONTAG

---

Zum Start Ihres Menus überrascht Sie unser Küchenchef mit einem kleinen Amuse-Bouche

---

## FRÜHLINGSBOUQUET «LIMMATTALER ART»

Knackiges Frühlingssalatbouquet mit einer rassigen Eierschwämmli-Spargelvinaigrette überzogen, umgeben mit hauchdünnen Limmattaler-Rohschinkenentranchen

---

## KALBSSTEAK «PRINZESSINNEN ART»

Zartes Schweizer Kalbssteak mit Kräutern mariniert und kurz grilliert, angerichtet auf einem grünen Spargel-Orangenragout, klassisch mit einer Sauce Hollandaise überzogen und leicht gratiniert, dazu ein originaler schwarzer Toskana Risotto

oder

## LAMM- & PERLUHN «DIAMOND»

Schweizer Lamm-trecôte und französische Perlhuhnbrust vereint, im Kräuter-Wirsingmantel eingewickelt und in Butter gebraten, angerichtet auf einem rassigen Portwein-Thymianschaum, begleitet von Bärlauch-Kartoffelkroketten und einer gratinierten Ratatouille-Artischocke

---

## BLÄTTERTEIG-FEUILLETE «MELISSA»

Ofenfrisches und lauwarmes Blätterteigkissen mit einem sämigen Erdbeer-Zitronenmelissen-Mousse gefüllt, dazu eine Rhabarber-sauce und Pistazienschlagrahm

CHF 65.-