



HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel +41 (0)44 360 56 56
Fax +41 (0)44 360 56 00
www.hotel-krone.ch, info@hotel-krone.ch

Vierstern-Stadthotel. 76 Gästezimmer
und Studios. Restaurant & Bar «different».
Bankett- und Seminarräume bis
zu 200 Personen. Eigene Parkplätze.



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.08.2010	03.08.2010	04.08.2010	05.08.2010	06.08.2010
Suppe oder Salat	Knackige und bunte Sommersalate von unserem Salatbuffet oder eine kleine Crêperoulade mit Rauchlachs & Kräutern	Knackige und bunte Sommersalate von unserem Salatbuffet oder eine rassige kalte Kokosnuss-Currysuppe	Knackige und bunte Sommersalate von unserem Salatbuffet oder kleiner Meeresfrüchtesalat mit Kräutern und Zitrone	Knackige und bunte Sommersalate von unserem Salatbuffet oder ein kleiner Zürcher Wurst-Käsesalat mit Schnittlauch	Knackige und bunte Sommersalate von unserem Salatbuffet oder eine Schinken-Frischkäseroulade mit Brunnenkresse
Menus 1 (21.00)	Cannelloni "Grossmutter's Art" Raffinierte Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt und auf einem rassigen Tomaten-Oreganoragout im Ofen geschmort, angerichtet auf einem Mais-Zucchetibeet und mit einem Emmentalerkäse leicht überbacken, umgeben mit einem Chili-Pestoschaum	Mozzarella "Verdura" Rassige Mozzarellascheiben mit Kräutern mariniert und in der Pinienkruste goldbraun gebacken, angerichtet auf einem raffiniertem sommerlichen Ebly-Zitronenrisotto und mit einer sämigen Avocadosauce umgeben, ausgarniert mit Mais-Käsechips	Kartoffeltaler "Pamigiano" Hausgemachte Kartoffeltaler mit Quark, Parmesan und vielen frischen Kräutern verfeinert und im Olivenöl goldbraun gebraten, serviert auf einem sommerlichem Beet aus Blattspinat und getrockneten Tomaten, umgeben von einer Trüffelölschaumsauce und Baumnüssen	Orrecchiette "Sizilliana" Italienische Orrecchiette in einer kräftigen al dente gekocht und mit frischem Spinat, schwarzen Oliven und Cherrytomaten vermischt, überzogen mit einer sommerlichen Limonenschaumsauce, dazu gebratene Champignons-Stangenselleriegemüse im Reiskörbchen serviert	Schweinsgeschnetzeltes "Stroganoff" Zartes Schweinsgeschnetzeltes kurz in Butter gebraten und in einer rassigen Paprikarahmsauce mit Champignons, Paprika- & Essiggurkenstreifen leicht geschmort, serviert mit Schnittlauch-Tagliatelle und jungen Kefen mit roten Zwiebeln
Menus 2 (23.00)	Schweins-Steak "Lombardei" Zartes Schweizer Schweinsnierstück-Steak mit Feigen und Prosciutto gefüllt und im Olivenöl grilliert, angerichtet auf sämigen Grappa-Rosmarinrahmsauce, dazu mit Parmesan gratinierte Polentaküchlein und ein gelbes Karotten- & Kohlrabigemüse	Straussenpiess "Pappagallo" Raffinierter Spiess aus Straussenfilet, Champignons und roten Zwiebeln mit Kräutern mariniert und in Butter langsam gebraten, angerichtet auf einer rassigen Mango-Papaya-Chilisalsa, begleitet von knusprig frittierten Paprika-Wings und einem Cocobohnen-Maisgemüse	Trutenbrust-Piccata "Pariser Art" Zarte Schweizer Trutenbrust mit Rucola und getrockneten Tomaten gefüllt und im Käse-Eimantel in Butter goldbraun gebraten, angerichtet auf Safran-Tagliatelle und mit einer rassigen hausgemachten Tomatensauce umgeben, dazu ein Broccoligemüse mit Mandeln	Kalbschulterbraten "Bündner Art" Zarte Schweizer Kalbsschulter mit Kräutern mariniert und im Ofen langsam glaciert, angerichtet auf einer erfrischenden weissen Balsamicosauce mit Bündnerfleischwürfel, dazu in Butter gebratene Pesto-Gnocchi und ein knackiges Karotten-Mangoldgemüse	Zürisee-Felchen "Loretta" Fangfrisches Zürichsee Felchenfilet mit Kräutern im Olivenöl gebraten und mit einer mediterranen Kräuterkruste leicht gratiniert, angerichtet auf einem Spinatbeet und mit einer Zitronen-Olivensauce überzogen, dazu hausgemachte und in Butter gebratene Kartoffelküchlein
Gourmet-Empfehlung	Rinds-Carpaccio "Limona" Zartes Schweizer Rinds-Carpaccio hauchdünn aufgeschnitten und auf einer sämigen Limonencreme angerichtet, belegt mit spanischem Manchegokäse, Pistazienkernen und Jalapeño, beträufelt mit einem kalt gepressten sizilianischem Olivenöl, dazu goldbraune Pommes-Frites	Kalbschnitzel "Béarnaise" Zarte Schweizer Kalbsschnitzel (200gr) mit Pesto bestrichen und im Olivenöl grilliert, serviert mit der bekannten und hausgemachten Sauce Béarnaise, begleitet von Tagliatelle und einem klassischen Anti-Pastigemüse	Vitello-Tonnato "Classico" Zarter Kalbsbraten mit vielen Kräutern mariniert und im Ofen langsam gebraten, kalt in dünne Tranchen aufgeschnitten und klassisch mit einer sämigen Thunfisch-Gemüsesauce überzogen, ausgarniert mit Kapern, roten Zwiebelringen und Petersilie und Bratkartoffeln	US-Entrecôte "Café de Paris" Zartes US-Entrecôte in Butter nach Ihrem Wunsch gebraten und überbacken mit der bekannten Sauce "Café de Paris", begleitet von goldbraunen Pommes frites	Schweinsnierstücksteak "Casanova" Zartes Schweizer Schweinsnierstücksteak (200gr) mit Zitronenpfeffer mariniert und im Olivenöl grilliert, serviert mit einer hausgemachten Chillibutter, begleitet von knusprige frittierten Rösti-Kroketten und einer sommerlichen Gemüsevariation
Verkaufs-Preis Empfehlung	28.50	41.00	28.50	44.50	29.50