

HOTEL KRONE  UNTERSTRASS  
ZÜRICH

# ROOMSERVICE

## ZIMMER-SPEISEKARTE

Auch auf Ihrem Zimmer kommen Sie in den kulinarischen Genuss. Ob Mittag oder Abendessen, unser Speiseangebot steht Ihnen täglich von 06.30 bis 22.30 Uhr (Getränke 24h) zur Verfügung. Ihre Bestellungen können Sie mit dem Zimmertelefon unter der Nummer 111 (Reception) oder 704 (Restaurant) tätigen. Auf jede Zimmerbestellung mit Speisen wird ein Servierzuschlag von CHF 5.– erhoben.

### EINFACH UND LECKER

VORSPEISE/HAUPTGANG

#### BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

geröstete Kernen | knusprigen Brot-Croûtons

13.–

21.–

#### CAESAR-SALAT

Pouletbruststreifen | Lattichsalat | Speck-& Brotwürfel  
Parmesan | Bluecheese-Dressing

16.–

28.–

#### FLEISCH-PLÄTTLI

Beinschinken | Landrauchschinken | Chorizzo | Trutenbrust  
Bergkäse | Essiggemüse | Brot+Butter

26.–

#### KÄSE-TELLER (80 GR)

Zürcher Oberländer | Wildbach | Brie de Luxe | Dallenwiler Geissenkäse  
Chutney | Honig

16.–

### MIT LIEBE GEHACKT

HAUPTGANG

#### TATAR CLASSICO

(Rind) klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert  
Kapern | Zwiebeln | Ei

34.–

#### TATAR TOSKANA

(Rind) edler Grappa di Brunello | Trockentomaten | Rucola | Parmesan-Hobel

36.–

#### TATAR PÈRIGORD

(Kalb) Trüffelessenzen | hauchdünner Pata Negra-Schinken | Balsamico-Perlen

45.–




---

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

HAUPTGANG

**ENTRECÔTE** (200 GR) 49.–  
 vom Mulwarra-Beef | grilliert  
 mit «Café de Paris»-Sauce überbacken | Pommes-Frites

**ZÜRCHER-GESCHNETZELTES** 38.–  
 Kalbshuft-Streifen | gebraten  
 Weisswein-Champignons-Rahmsauce | knusprige Rösti

**RAVIOLI-ROYAL**  34.–  
 Trüffel-Ravioli | hausgemacht | sämige Champagner-Rahmssauce | Rucola

---

## HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

**WEISSES KAFFEEMOUSSE** 16.–  
 aus weisser Schokolade- & Arabica-Kaffee | Orangenfilets  
 Orangensauce | Pinienkerne

**ÖPFEL CHUECHLI** 12.–  
 im Backteig | frittiert | im Zimtzucker gewendet | Vanilleglace | Schlagrahm

---

 Vegetarische Gerichte

Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal. Sämtliche Preise verstehen sich in Chf inkl. 7,7 % MwSt

## ROOM-FOODMENU

You can also enjoy the culinary delights in your room. Whether lunch or dinner, our menu is available daily from 06.30 to 22.30 (drinks around the clock). You can place your orders by calling the room telephone number 111 (reception) or 704 (restaurant). A serving surcharge of CHF 5 is levied on every room order with food.

### LIGHT AND EXCITING PLEASURES

STARTER/MAIN COURSES

#### GREEN SALAD OR MIXED SALAD

roasted seeds | crunchy bread croutons

13.– 21.–

#### CAESAR-SALAD

chicken breast strips | romaine lettuce | bacon-& croutons  
parmesan | blue cheese dressing

16.– 28.–

#### MEAT PLATTER

ham on the bone | smoked ham | chorizzo  
turkey ham | alpine cheese | pickles

26.–

#### CHEESE VARIATION (80 GR)

Regional semi-hard cheese | Wildbach | Brie de Luxe  
Dallenwiler goat cheese | chutney | honey

16.–

### CHOPPED WITH LOVE

MAIN COURSES

#### TATAR CLASSIC

(Beef) prepared mild, medium or hot spiced  
capers | onions | egg

34.–

#### TATAR TOSCANA

(Beef) Grappa di Brunello | sun dried tomatoes  
rocket salad | parmesan cheese

36.–

#### TATAR PÈRIGORD

(Veal) with truffle essences | wafer-thin Pata Negra ham | balsamic pearls


45.–




---

## EXCITING MAIN COURSES

MAIN COURSES

<b>SIRLOIN-STEAK</b> (200 GR)	49.–
Mulwarra-Beef   grilled and gratinated with Café de Paris butter sauce   French fries	
<b>ZURICH SLICED VEAL</b>	38.–
pan-fried strips of veal   creamy mushroom sauce   roesti (grated fried potatoes)	
<b>RAVIOLI-ROYAL</b> 	34.–
home-made truffle ravioli   creamy Champagne sauce   rocket salad	

---

## SWEET DREAMS

<b>WHITE COFFEE-MOUSSE</b>	16.–
made of white chocolate and flavoured with coffee fillets of orange   orange sauce   pine nuts	
<b>APPLE-FRITTERS</b>	12.–
deep fried and turned in cinnamon sugar   vanilla ice cream   whipped cream	

---

 vegetarian dish

For information on alergens or origion in each dish, contact our staff.  
All prices are in Swiss Francs value added tax 7.7 %

## ROOM SERVICE-MENU

Vous pouvez également profiter des délices culinaires dans votre chambre. Que ce soit pour le déjeuner ou le dîner, notre menu est à votre disposition tous les jours de 06h30 à 22h30 (boissons 24 heures). Vous pouvez passer vos commandes en appelant le téléphone de la chambre au 111 (réception) ou au 704 (restaurant). Un supplément de service de 5 CHF est prélevé sur chaque commande de chambre avec nourriture.

### DES PLAISIRS LÉGERS ET EXCITANTS

HORS D'ŒUVRE/PLAT PRINCIPAL

**SALADE VERTE OU SALADE MÊLÉE**   
graines torréfiées | croûtons

13.– 21.–

**CAESAR-SALADE**  
poulet | laitue romaine | lard et croûtons  
parmesan | vinaigrette au fromage bleu

16.– 28.–

**ASSIETTE GOURMANDE**  
jambon à l'os | jambon fumé | chorizzo | suprême de dinde  
fromage | légumes au vinaigre

26.–

**FROMAGE-ASSORTIS** (80 GR)  
Zürcher Oberländer demi-dur | Wildbach | Brie de Luxe  
Dallenwiler fromage du chèvre | chutney | miel

16.–

### HACHÉ AVEC AMOUR

PLAT PRINCIPAL

**TARTARE CLASSIQUE**  
(Bœuf) épicé classique doux, moyen ou fort épicé | câpres  
oignons | oeuf

34.–

**TARTARE TOSCANE**  
(Bœuf) Grappa di Brunello | tomates séchées | roquette | parmesan

36.–

**TARTARE PÈRIGORD**  
(Veau) essences de truffes | jambon Pata Negra extrafin | perles de balsamique

45.–



---

## LES PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

PLAT PRINCIPAL

---

**ENTRECÔTE** (200 GR) 49.–  
de bœuf Mulwarra | grillée et  
gratinée à la sauce Café de Paris | frites

---

**EMINCE DE VEAU ZURICHOISE** 38.–  
sauce aux champignons et à la crèmes | roesti

---

**RAVIOLI-ROYAL**  34.–  
ravioli farci à la ricotta parfumé à l'huile de truffes | sauce au Champagne

---

## PETITES DOUCEURS MAISON

---

**MOUSSE BLANCHE AU CAFÉ** 16.–  
au chocolat blanc | café arabica  
coulis d' oranges et ses filets | pignons

---

**LA SPÉCIALITÉ SUISSE** 12.–  
beignets aux pommes | sucre de cannelle | glace à la vanille

---

 Plats végétariens

Pour plus d'informations sur les allergènes ou l'origine dans chaque plat contactez notre équipe. Tous les prix sont en Francs suisses et inclus la taxe de 7,7 %

HOTEL KRONE  UNTERSTRASS  
ZÜRICH

Hotel Krone Unterstrass | Schaffhauserstrasse 1 | CH-8006 Zürich  
Tel +41 (0)44 360 56 56 | Fax +41 (0)44 360 56 00 | [info@hotel-krone.ch](mailto:info@hotel-krone.ch)  
[www.hotel-krone.ch](http://www.hotel-krone.ch)

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG