



KRONENHALLE
RESTAURANT

MENU - VORSCHLÄGE
FÜR BANKETTE



MENU 1

CREVETTENCOCKTAIL

*

KRAFTBRÜHE ROYALE (MIT EIERSTICH)

*

ROASTBEEF ENGLISCHE ART

BRATKARTOFFELN

SPINAT

*

APFELSORBET MIT CALVADOS

CHF 134.—

MENU 2

ENTENLEBERTERRINE

*

SAIBLINGSFILET NACH "ZUGER-ART"
PILAFREIS MIT GEMÜSE

*

LAMMKEULE GEBRATEN MIT ROSMARIN

KARTOFFELGRATIN

SAISONGEMÜSE

*

EISAUFLAUF GRAND MARNIER

CHF 148.—

MENU 3

SALATHERZEN MIT BROTKROUTONS

*

ARTISCHOCKENCREME

*

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN
MIT ROTWEIN – SCHALOTTEN - CONFIT

BRATKARTOFFELN

SAISONGEMÜSE

*

HALBGEFRORENES MIT AMARETTI

CHF 125.—

MENU 4

TOMATENCARPACCIO MIT SCAMPI

*

KLARE OXTAILSUPPE MIT SHERRY

*

ENTE GEBRATEN À L'ORANGE
KARTOFFELPURÉE GRATINIERT

SAISONGEMÜSE

*

VACHERINGLAZE UND FRÜCHTEN

CHF 132.—



MENU 5

SASHIMI VOM THON MIT WASABI

*

SUPPE MILLE-FANTI

*

KALBSSTEAK AM STÜCK GEBRATEN, MORCHELSAUCE

KARTOFFELPURÉE

TOMATEN FLORENTINE

*

SORBET "BELLINI"

CHF 132.—

MENU 7

SAISONSALAT

*

GEMÜSESUPPE

*

KALBFLEISCH GESCHNETZELT «KRONENHALLE»

RÖSTI

*

SCHOKOLADENMOUSSE, DOPPELRAHM

CHF 98.—

MENU 6

KLARE SUPPE MIT TOMATEN UND SHERRY

*

LACHSMEDAILLON AN SAUERAMPFERSAUCE

*

KALBSHAXE GLASIERT

MOUSSELINE-KARTOFFELN

GEMÜSE

*

VANILLEEIS MIT WHISKY

CHF 116.—

MENU 8

HALBER HUMMER MIT SALATBOUQUET

*

SEEWOLFFILET MIT KAPERN UND TOMATEN

*

POULARDE MIT KRÄUTERN

KARTOFFELKROKETTEN

BELGISCHER CHICORÉE

*

CHARLOTTE ROYALE

CHF 142.—



MENU 9

FRITTATENSUPPE

*

ZANDERFILET GEBRATEN

*

TAFELSPITZ MIT APFELKREN, SCHNITTLAUCHSAUCE

RÖSTI

RAHMSPINAT

*

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

CHF 108.—

MENU 10

GERÄUCHERTER LACHS MIT BLINIS UND SAUERRAHM

*

DOPPELTE KRAFTBRÜHE MIT SHERRY

*

KALBSKARREE GEBRATEN MIT BRATENJUS

KARTOFFELGRATIN

GRÜNE BOHNEN

*

PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN

CHF 132.—

UNSER BANKETT-SAAL IST IDEAL FÜR GESELLSCHAFTEN VON 30 BIS 60 PERSONEN. FÜR WENIGER ALS 40 PERSONEN KÖNNEN WIR DEN SAAL LEIDER NICHT ALS GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT ANBIETEN.

FÜR KLEINERE ANLÄSSE EMPFEHLEN WIR DIE BRASSERIE ODER DEN CHAGALL-SAAL.

FÜR WEITERE AUSKÜNFTE, BERATUNG BEI DER MENUWAHL SOWIE RESERVATIONEN SIND WIR GERNE FÜR SIE DA. WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

PAUL SENN
CHEF DE SERVICE
TEL. +41 44 262 99 00

PETER SCHÄRER
CHEF DE CUISINE
TEL. +41 44 262 99 16

FAX +41 44 262 99 19
INFO@KRONENHALLE.COM
WWW.KRONENHALLE.COM





WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH AUS DEN FOLGENDEN LÄNDERN:

KALBFLEISCH	SCHWEIZ	SCHWEINEFLEISCH	SCHWEIZ
RINDFLEISCH		LAMMFLEISCH	
- FILET / CHATEAUBRIAND	SCHWEIZ	- GIGOT	AUSTRALIEN
- ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	*USA	- LAMMKARREE	AUSTRALIEN
- ENTRECÔTE	SCHWEIZ	- FILET	AUSTRALIEN
GEFLÜGEL			
- ENTE / ENTENBRUST	FRANKREICH		
- GÄNSELEBER / ENTENLEBER	FRANKREICH		
- POULARDEN / MISTKRATZERLI		SCHWEIZ	
- KANINCHEN	SCHWEIZ		

* "KANN MIT HORMONEN UND/ODER MIT ANTIBIOTIKA ODER ANDEREN ANTIMIKROBAKTERIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN."

