

Der gemütliche Landgasthof Krone wurde 1783 erbaut als Station für Postkutschen und deren Gäste auf dem Wege von und nach Zürich. Auch heute tankt der Gast in der Krone neue Kräfte auf und kann auf Zürichs Sonnenterrasse ausruhen und sich erholen. Vom Stadtzentrum sind Sie in einer guten Viertelstunde mit der Forchbahn oder per Auto in einem der schönsten Naherholungsgebiete von Zürich.



GASTHOF KRONE FORCH

Hans Schiess

8127 Forch

Telefon 044/918 01 01

[www.kroneforch.ch](http://www.kroneforch.ch)

[info@kroneforch.ch](mailto:info@kroneforch.ch)

CHE-102.056.414 MWST

**Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer.**

Die einzelnen Gerichte in den vorgeschlagenen Menus sind alle nach Belieben austauschbar. Menubesprechungen bitte nach telefonischer Vereinbarung.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Mit der Reservation durch den Gast wird mit dem Gastbetrieb ein rechtsgültiger Vertrag abgeschlossen. Der Vertrag kann nur in gegenseitigem Einvernehmen aufgelöst werden. Bei Annullationsfristen unter 10 Tagen für Bankette behalten wir uns eine Rechnungsstellung bis zu 50% des vereinbarten Preises vor.

## **APERITIFVORSCHLÄGE**

### ***Amuse-bouche (pro Stück und Person)***

Spargel	2.80
Quark mit Schnittlauch	2.80
Ei	2.80
Sellerie mit Nuss	2.80
Käse	3.00
Bündnerfleisch	3.20
Rohschinken	3.00
Lachs	3.80
Krevetten	3.80

### ***Blätterteiggebäck***

Ohne Füllung fünf Sorten	6.80
Kleine Schinkengipfeli	3.50
Nüssli, Chips und Salzstengeli/pro Person	3.60

## **VEGETARISCHES**

Pilzvoressen mit Butterrösti	34.00
Gratin "Krone Forch" von Blattspinat und Steinpilzen	34.00
Sämiger Risotto mit Kräutern	25.50

## **MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE**

Bündner Gerstensuppe ***	10.50
Schweinsbraten "Krone Forch" mit Dörrobstfüllung und Speck Bäckerinnenkartoffeln Bohnen und Karotten ***	35.00
Karamelköppli	10.50
Gemischter Salat ***	10.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Rösti an Butter ***	37.50
Heisse Weichselkirschen in Pittensauce mit Bündherröteli und Vanilleeis	12.50
Bündner Gerstensuppe ***	10.50
Ganzer braisierter Beinschinken Gratinierte Kartoffeln Braisierte Bohnen, grillierte Tomate (ab 20 Personen, Preis pro Person) ***	35.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	13.50
Nüsslisalat mit Ei ***	12.00
Lachsschnitzel auf Lauch-Apfelbett dazu servieren wir Salzkartoffeln ***	39.50
Nektarinen in Rotwein und Vanilleeis (saisonbedingt)	13.50

Bouillon mit Sherry ***	10.50
Lammkeule provençalische Art Bäckerinnenkartoffeln Grillierte Tomate, Bohnen an Butter ***	39.50
Coupe Jacques	12.50
Tomatencrèmesuppe ***	11.50
Heisser Beinschinken Kartoffelsalat Salatbuffet (ab 20 Personen) Pro Person ***	36.50
Bratapfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce	12.50
Rohschinken mit Melone ***	17.50
Klare Gemüsesuppe ***	10.50
Kalbsschnitzeli sizilianische Art mit Basilikum, Piemontos und grünem Pfeffer Safranrisotto, Spinat und gedämpfte Tomate ***	40.50
Nektarinen in Rotwein und Vanilleeis (saisonbedingt)	13.50
Nüsslisalat mit Ei ***	12.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sc. Bearnaise Kartoffelgratin Blattspinat mit Steinpilzen, Grillierte Tomate ***	55.00
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	12.00

Kraftbrühe mit Einlage ***	10.50	
Mistkratzerli mit Rosmarin gebraten Bratkartoffeln Saisongemüse ***	37.50	
Heisse Beeren mit Vanilleeis	11.50	
Kraftbrühe mit Reis und Tomatenwürfeli ***	10.50	
Kalbs- oder Schweinssteak mit frischer Basilikumsauce Nudeln an Butter Blattspinat und Tomate ***	50.50	/ 36.50
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	12.00	
Gemischter Salat ***	10.50	
Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Gemüseplatte ***	40.50	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	12.50	
Braisierte Kalbsmilken auf Nüsslisalat ***	22.50	
Zartes rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaisesauce, Schlosskartoffeln Gemüseplatte ***	43.50	
Hausgemachtes Feigenhalbgefrorenes	12.00	

Kraftbrühe "Germiny" ***	12.50	
Glasierter Kalbskarreebraten Kartoffelgratin, Gemüseplatte ***	51.00	
Coupe Dänemark	12.00	
Grüner Salat mit Ei ***	10.50	
Bouillon mit Flädli ***	10.50	
Kalbs- oder Schweinssteak an Morchelrahmsauce Nudeln an Butter, Gemüseplatte ***	54.00	/ 41.50
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	12.00	
Klare Gemüsesuppe ***	10.50	
Osso bucco nach Art des Hauses Marsalarisotto Saisongemüse ***	42.00	
Tessiner Caramelbirnen mit Vanilleeis	13.50	
Nüsslisalat mit Ei ***	12.00	
Salmtranchen mit frischem Rosmarin vom Grill mit Olivenöl mariniert Salzkartoffeln, Blattspinat ***	40.50	
Heisse Beeren mit Pernod und Vanilleeis	11.50	