

# Restaurant Krindenhof



## Menüvorschläge 2017

Esther und Willi Keller – Gysel  
Krindenhof 3  
CH-3656 Ringoldswil  
Telefon 033 243 11 29  
[www.krindenhof.ch](http://www.krindenhof.ch)  
Dienstag Ruhetag





## Menüvorschläge 2017 Restaurant Krindenhof

Wir möchten uns bei Ihnen herzlich bedanken, dass Sie sich entschlossen haben, Ihr Fest bei uns zu feiern. Wir werden bestrebt sein, alles zum guten Gelingen beizutragen.

In unserer Küche legen wir Wert darauf, keine Industrieprodukte zu verwenden und die alten Traditionen, wie frisch hergestellte Kartoffelgerichte, unser Holzofenbrot und die Räucherei, zu pflegen.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Menüvorschlägen die Auswahl zu erleichtern, so dass Sie für Ihr Fest das Geeignete finden. Wenn möglich erfüllen wir auch gerne Ihre persönlichen Wünsche.

Für einen möglichst reibungslosen Serviceablauf bitten wir Sie, nur ein Menü auszuwählen, verschiedene Beilagen im 1. und 2. Service sind möglich. Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir maximal  $\frac{2}{3}$  des Menüpreises oder nach Aufwand (z. B. Kinderteller aus der Karte). **Bitte teilen Sie uns Abweichungen in der Personenzahl frühzeitig mit, spätestens aber 24 Stunden vor dem Anlass, gilt als mindest Zahl für die Rechnungsstellung.**

Alle Speisen (Apéro, Vor-, Hauptspeisen und Desserts) sind ab **mindestens 10 Personen**, ausser die Buffets sind ab 15 Personen.

Für Ihre Bestellung **spätestens 8 Tage im Voraus** danken wir Ihnen bestens. Bitte wählen Sie für Ihre Bestellung **eine Randzeit des Speiseservices**, sowie einen **Wochentag**. Sonntags ist es uns selten möglich, Reservationen entgegen zu nehmen. Alle Preise sind inklusive 8 % Mehrwertsteuer.

Die Tische sind mit Blumen dekoriert. Für Blumenarrangements empfehlen wir Ihnen die Gärtnerei Burkhalter in Sigriswil, 033 251 23 29.

Wir bitten Sie, Ihren Hund und / oder der Ihrer Gäste bei Ihrem Anlass **nicht** in den Speisesaal zu nehmen, danke!

**Unser Restaurant ist bis 23.30 geöffnet. Für Verlängerungen bis maximal 02.00 Uhr berechnen wir Nachtarbeitszuschlag von 25.- Fr. pro 1/2 Stunde.**

**Die Preise gelten bei einer Gesamtrechnung Ihrer Konsumation. Einzelinkasso gibt ein Zuschlag von 2 Fr. pro Person.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und hoffen, dass Sie einen schönen Aufenthalt in unserem Haus verbringen.

Familie Esther und Willi Keller- Gysel und Mitarbeiter

### APERERO

Justistaler- Hobelkäse,	1 Portion für ca. 3-4 Pers.	Fr. 17.00
Apérowurst, Trockenwurst aus der Hausräucherei	1 Wurst für ca. 3-4 Pers.	Fr. 18.00
Knusprige Sandwichwürfel (mit Fleisch und / oder Vegetarisch)	pro Person	Fr. 5.00
Blätterteiggebäck (4 Sorten)	pro Person	Fr. 4.50
Hausgemachte Rustika-Chips	pro Person	Fr. 3.50
Rohgemüse mit Dippsaucen	pro Person	Fr. 5.00
Hausgemachte Salzbretzeli	pro Person	Fr. 5.00

### VORSPEISEN KALT UND WARM

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>A.</b> Melone mit aromatischem, hausgetrocknetem Rohschinken                          | Fr.15.00  | <b>D.</b> Frische Spargeln mit Bärlauchschaumsauce (April, Mai) | Fr. 16.00 |
| <b>B.</b> Tranchen von kalt geräucherter Grabenmühle Lachsforelle, Meerrettichhüttenkäse | Fr. 19.00 | <b>E.</b> Crêpe mit Pilzrahm- oder Käsefüllung                  | Fr.15.00  |
| <b>C.</b> Mousse vom hausgeräuchten Bauernschinken auf Blattsalat garniert, Zopftoast    | Fr. 16.00 | <b>F.</b> Justistaler Käsetartar auf Blattsalat mit Zopftoast   | Fr.15.00  |

## Hausgemachte Suppen

Melonensuppe mit Zitronenmelisse (kalt)	Fr. 7.50
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne oder Eiercroutons)	Fr. 5.00
Gemüsecremesuppe	Fr. 6.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube	Fr. 8.50
Wilchinger Riesling-Rahmsuppe	Fr. 9.00
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube ( September und Oktober)	Fr. 9.00

## Salate

Blattsalat	Fr. 7.00	Grüner Salat Justistaler Art	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00	( mit Alpkäsewürfeli und Brotcroûtons)	
Tomatensalat	Fr. 8.50	Mischsalat aus der Schüssel mit	
Pilzsalat	Fr.10.50	gebratenem Speck pro Pers.	Fr. 8.50
( Eisberg mit lauwarmen Mischpilzen an Balsamico)			

## Hauptspeisen

### **Menü 1: Platte Fr. 28.00 / Teller Fr. 23.50**

Rindssauerbraten Försterart  
Hausgemachtes Kartoffelstock  
Gemüsebouquet

### **Menü 2: Platte Fr. 36.00 / Teller Fr. 31.50**

Kalbsbraten im Holzofen gegart mit  
Rosmarinjus  
Gemüsebouquet  
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce

### **Menü 3: Platte Fr. 30.00 / Teller Fr. 25.50**

Schweinsbraten und Pouletschenkel  
Hausgemachte Pommes frites  
Gemüsebouquet

### **Menü 4: Platte Fr. 38.00 / Teller Fr. 33.50**

Kalbsschnitzel mit  
Rosmarinrahmsauce und Früchten  
Hausgemachte Spätzli

### **Menü 5: Platte Fr. 33.00 / Teller Fr. 29.50**

Kalbsgeschnetzeltes mit  
Pilzrahmsauce  
Glasierte Cherrytomaten  
Krindenrösti

### **Menü 6: Platte Fr. 38.00 / Teller Fr. 33.50**

Pferdefilet am Stück  
Grüner Pfefferrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

### **Menü 7: Platte Fr. 32.00 / Teller Fr. 26.50**

Lammcarée mit Gartenkräuterjus  
Krindenrösti  
Gemüsebouquet

### **Menü 8: Platte Fr. 35.00 / Teller Fr. 30.50**

Schweinsfilet Krindenhof (Schweinsfiletmedaillon  
mit Specktranche und Rahmsauce)  
Hausgemachte Waffelkartoffeln  
Gemüsebouquet

### **Menü 9: Platte Fr. 31.00 / Teller Fr. 27.50**

Holzofensteak 250gr  
Schweinsfleischsteak überbacken mit  
Kräuterkäse  
Gemüsebouquet  
Krindenrösti

### **Menü 10: Platte Fr. 44.00 / Teller Fr.38.50**

Kalbskarreebraten mit  
Rosmarinschaumsauce  
Gemüsebouquet Hausgemachte  
Spätzli

**Menü 11: Platte 38.00 / Teller Fr. 33.50**

Roastbeef mit Sauce Bernaise  
 Kartoffelgratin  
 Gemüsebouquet

**Menü 12: Platte Fr. 45.00 / Teller Fr. 41.50**

Rindsfiletsteak mit Steinpilzrahmsauce  
 Kartoffelkroketten  
 Gemüsebouquet

**Menü 13: Platte Fr. 44.00 / Teller Fr. 39.50**

Ratsherrenspiess (Rinds-, Schweinsfilet,  
 Lammrücken und Speck)  
 auf Krindenrösti  
 Cognacschaumsauce  
 Gemüsebouquet

**Menu 14 : Platte Fr. 45.00 / Teller Fr. 40.50**

Kalbs- und Schweinsfilet mit  
 Pilz- und Kräutersauce  
 Duchessekartoffeln  
 Gemüsebouquet

Für vegetarische Varianten kann das Fleisch mit einem Pilzragout oder Käsecrêpes ersetzt werden, je nach Jahreszeit haben wir saisonale Spezialitäten im Angebot.

**Buffets ab 15 Personen**
**Menü 17 Fr. 37.00**Rösti - Buffet:

Vier verschiedene Rösti´s  
 Sauerrahm mit Kräuter  
 Hausgemachte Schweinsbratwurst am Meter  
 mit Zwiebelsauce  
 Fünf Salate

**Menü 18 Fr. 41.00**

Hausgeräucher Schinken im Brotteig  
 aus dem Holzbackofen  
 Sieben Salate

**Zu allen Menüs servieren wir Ihnen hausgemachtes Brot aus dem Holzbackofen**

**4 Gang Menü inklusive Getränke CHF 93.00**
Vorspeise

Justistaler Käsetartar auf Ruccola  
 mit Zopftoast und Butter

Suppe

Wilchinger Riesling Rahmsuppe

Hauptgang

Kalbsteak an Rosmarinschaumsauce  
 Gemüsebouquet  
 Waffelkartoffel

Dessert

Saisondessert

Getränke

Bowle ohne Alkohol oder  
 Oberhofner Riesling-Silvaner

Wilchinger Spätlese  
 Blauburgunder, Markus Gysel

Quellwasser mit oder ohne Co2  
 Rast Kaffee / Espresso

1 Vieille Pommes  
 oder  
 1 Apfellikör

## Desserts

Hausgemachte Vacherin Glace mit Vanille-, Chocolat- und Zitronenglace passend zum Anlass dekoriert	Fr. 11.50
Gebrannte Creme mit Grosi's Bretzeli	Fr. 9.50
Weissweinsteinmousse mit frischen Beeren	Fr. 9.50
Öpfugratin mit Vanilleglacé	Fr. 10.50
Hausgemachtes Vanilleflan mit Beerisauce oder Caramelsauce nach Wahl und Rahm	Fr. 8.00
Dessertteller mit 5 verschiedenen Dessert nach Saison	Fr. 15.00

Eine Auswahl aus unserer Dessertkarte

Unsere exklusiven Glacen werden von der MOUNTAIN ICE-CREAM AG hergestellt.  
Erhältlich auch in der Molkerei Amstutz Sigriswil.

### Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Buffet Fr.18.00	Buffet Fr.23.00
-----------------	-----------------

Bretzeli  
Apfelstrudel  
2 Cremes  
Fruchtsalat  
Meringues  
Vanilleglacé  
Früchtekorb nach Saison  
Rahm

Bretzeli  
Apfelstrudel  
2 Cremes  
1 Mousse  
Meringues  
Fruchtsalat  
Blätterteigrahmschnitte  
Vacherin glacé  
1 Sorte Patisserie  
Rahm  
Käseplatte

## Weine

### Weiss:

Oberhofner Riesling Silvaner Rebbaugenossenschaft Oberhofen	75 cl	41.00
Aigle Caves Petit Versailles	75 cl	39.00
Johannisberg, AOC, Cave St-Pierre SA Johannisberg (Silvaner)	75 cl	39.00
Trimmiser-Chardonnay, Joss Weine Chardonnay (Bündner Rheintal)	75 cl	47.00

### Rosé:

Perdrix Blanche AOC Auvernier, E. Montmollin fils	75 cl	41.00
Oeil-de Perdrix AOC, Cave St-Pierre SA Pinot Noir	75 cl	39.00

### Rot:

Oberhofner Blauburgunder Rebbaugenossenschaft Oberhofen	75 cl	43.00
Oberhofner Diolinoir Diolinoir	75 cl	48.00
Wilchinger Pinot Noir Spätlese, Markus Gysel	75 cl	40.00
Zweigelt AOC Markus Gysel	75 cl	39.00
Les Trois, Assemblage Markus Gysel	75 cl	44.00
Trimmiser-Blauburgunder Barrique Joss Weine	70 cl	49.00
Trimmiser-Cabernet Dorsa Joss Weine	70 cl	45.00
Merlot del Martin Rosso del Ticino, Sigrist Sessa	75 cl	44.00
Epresses rouge Caves Petit Versailles	75 cl	41.00
Regalia Dornfelder AOC Jean-Jaques Steiner, Dully	75 cl	49.00
Humagne Rouge AOC, Alex Roten Sierre Humagne Rouge	75 cl	45.00
Syrah du Valais Maurice Gay, Chamoson	75 cl	43.00
Garanoir AOC Urs Jauslin, Muttenz	75 cl	43.00

### **Apero- Bowlen**

Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 30.00
Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 28.00