

# Restaurant Krindenhof



## Menüvorschläge 2018

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 2018 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 nicht 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. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen.

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

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

**Die Preise gelten bei einer Gesamtrechnung Ihrer Konsumation. Einzelkassio 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

### APERÖ

|   |                             |           |
|---|-----------------------------|-----------|
| 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 Salz-Bretzeli (Kräuter, Käse, Paprika)           | pro Person                  | Fr. 5.00  |

### VORSPEISEN KALT UND WARM

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Melonenschnitz mit Willi's Trockenfleisch (Schweinerücken) Fr.15.00                      | <b>D.</b> Frische Spargeln mit Bärlauchschaumsauce (April und 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 Käsetatar auf Blattsalat mit Zopftoast Fr.15.00        |

## Hausgemachte Suppen

|   |          |
|---|----------|
| Kalte Melonensuppe mit Zitronenmelisse                          | 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<br>gebratenem Speck | pro Pers. Fr. 8.50 |
| Pilzsalat<br>( Eisberg mit lauwarmen Mischpilzen an Balsamico) | Fr.10.50 |   |                    |

## Hauptspeisen

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

Rindssauerbraten Försterart  
Gemüsebouquet  
Hausgemachter Kartoffelstock

### **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  
Gemüsebouquet  
Hausgemachte Pommes frites

### **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**

Kalbsgeschnetztes mit  
Pilzrahmsauce  
Glasierte Cherry-Tomaten  
Krindenrösti

### **Menü 6: Platte Fr. 38.00 / Teller Fr. 34.00**

Kalbshaxe Cremolata  
Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin

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

Lammkarree mit Gartenkräuterjus  
Gemüsebouquet  
Krindenrösti

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

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

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

Holzofensteak 250 gr  
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  
 Gemüsebouquet  
 Kartoffelgratin

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

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

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

Rindsfiletsteak mit Steinpilzrahmsauce  
 Gemüsebouquet  
 Kartoffelkroketten

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

Kalbs- und Schweinsfilet mit  
 Pilz- und Kräutersauce  
 Gemüsebouquet  
 Duchessekartoffeln

Für vegetarische Varianten kann das Fleisch mit einem Pilzragout oder Käsecrêpes ersetzt werden.  
 Für saisonale Angebote beraten wir Sie gerne persönlich.

### Buffets ab 15 Personen

**Menü 17 Fr. 37.00**

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

**Menü 18 Fr. 41.00**

Hausgeräucherter 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 95.00

Vorspeise

Justistaler Käsetatar auf Blattsalat  
 mit Zopftoast und Butter

Getränke

Bowle ohne Alkohol oder  
 Oberhofner Riesling-Silvaner

Suppe

Wilchinger Riesling Rahmsuppe

Wilchinger Spätlese  
 Blauburgunder, Markus Gysel

Hauptgang

Kalbsteak an Rosmarinschaumsauce  
 Gemüsebouquet  
 Waffelkartoffel

Quellwasser mit oder ohne Co2  
 Rast Kaffee / Espresso

1 Vieille Pommes  
 oder  
 1 Apfelloköl

Dessert

Saisondessert

## Desserts

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgemachte Vacherin Glace mit Vanille-, Chocolat- und Zitronenglace<br>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<br>mit Beerisauce oder Caramelsauce nach Wahl und Rahm                      | Fr. 8.00  |
| Dessertteller<br>mit 5 verschiedenen Dessert nach Saison  | Fr. 15.00 |
| Eine Auswahl aus unserer Dessertkarte   |           |

### Dessertbuffet (ab 20 Personen)

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

Bretzeli  
 Apfelstrudel  
 2 Cremen  
 Fruchtsalat  
 Meringues  
 Vanilleglacé  
 Früchtekorb nach Saison  
 Rahm

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

## Weine

### Weiss:

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

### Rosé:

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Oeil-de Perdrix AOC, Cave St-Pierre SA<br>Pinot Noir | 75 cl | 39.00 |
|--|-------|-------|

### Rot:

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Oberhofner Blauburgunder<br>Rebbaugenossenschaft Oberhofen | 75 cl | 43.00 |
| Oberhofner Diolinoir<br>Diolinoir                          | 75 cl | 48.00 |
| Wilchinger Pinot Noir, Spätlese AOC<br>Markus Gysel        | 75 cl | 42.00 |
| Wilchinger Zweigelt AOC<br>Markus Gysel                    | 75 cl | 41.00 |
| Wilchinger Les Trois, Assemblage AOC<br>Markus Gysel       | 75 cl | 47.00 |
| Wilchinger Pinot Noir, Barrique AOC<br>Markus Gysel        | 75 cl | 45.00 |
| Optimus, AOC Aarau, Weingut Goldwand<br>Garanoir / Malbec  | 75 cl | 44.00 |
| Merlot, AOC Aargau, Weingut Goldwand<br>Merlot / Cabernet  | 75 cl | 47.00 |
| Trimmiser-Blauburgunder Barrique<br>Joss Weine             | 70 cl | 49.00 |
| Trimmiser-Cabernet Dorsa<br>Joss Weine                     | 70 cl | 45.00 |
| Merlot del Marti<br>Rosso del Ticino, Sigris Sessa         | 75 cl | 44.00 |
| Epesses rouge<br>Caves Petit Versailles                    | 75 cl | 41.00 |
| Regalia Dornfelder AOC<br>Jean-Jaques Steiner, Dully       | 75 cl | 49.00 |
| Humagne Rouge AOC, Alex Roten Sierre<br>Humagne Rouge      | 75 cl | 45.00 |
| Syrah du Valais<br>Réserve des Administrateurs             | 75 cl | 43.00 |
| Garanoir AOC<br>Urs Jauslin, MuttENZ                       | 75 cl | 43.00 |

### **Apero- Bowlen**

|                           |           |           |
|---------------------------|-----------|-----------|
| Früchtebowle mit Alkohol  | pro Liter | Fr. 32.00 |
| Früchtebowle ohne Alkohol | pro Liter | Fr. 28.00 |