

Klein aber fein

Liebe Gäste, Liebe Freunde

„Klein aber fein“ ist unser neues Motto in der Krone Hindelbank. Wir haben unsere Speisekarte und die Räumlichkeiten verkleinert; nach wie vor sind unsere Fleischklassiker und beliebte Speisen im Angebot zu finden.

Unser langjähriger Küchenchef Andreas schwingt das Zepter und den Kochlöffel fast alleine...und hat wenige HelferInnen im Hintergrund.

Bitte nehmt euch Zeit und genießt das Essen bei uns.

Schön, seid ihr bei uns.

Andreas Oppliger und Familie Frei

Specksteinhit

Rossfilet

Café de Paris, Sauce Béarnaise, Fruchtspiessli

150g	35.-
200g	39.-
250g	43.-
300g	47.-
400g	55.-
500g	63.-
600g	71.-

Rindsentrecôte

Café de Paris, Sauce Béarnaise, Fruchtspiessli

150g	38.-
200g	43.-
250g	48.-
300g	53.-
400g	63.-
500g	73.-
600g	83.-

(selbstverständlich können auch grössere Gewichte bestellt werden. Nach oben sind keine Grenzen gesetzt!)

Wir servieren dazu folgende Beilagen:
Pommes frites, Nüdeli, Reis, grüner Salat
Preis pro Beilage: Fr. 3.-

Croquetten, Mischgemüse oder Mischsalat:
Preis pro Beilage: Fr. 4.-

Herbstkarte

Vorspeise

Nüsslersalat mit Ei	10.-
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	12.-
Kürbiscrèmesuppe	12.-

Vegetarisch

Gemüse-Küchlein garniert mit Herbstsalat, Trauben und Croûtons	22.-
Herbst-Nudelgericht an heller Rahmsauce Nudeln, Kürbis, Rosenkohl, Pilze	24.-

Fleischgerichte

Herbst-Nudelgericht an heller Rahmsauce Nudeln, Wildsaufilet-Streifen, Kürbis, Rosenkohl, Pilze	29.-
---	------

Auf dem heissen Stein servieren wir Ihnen:

ab 150g Hirschentrecôte (Europa) mit Röstikroketten, Café de Paris, Pilzsauce und Fruchtspiessli	39.-
ab 150g Wildsaufilet (Europa) mit Röstikroketten, Café de Paris, Pilzsauce und Fruchtspiessli	33.-

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Vorspeise

Grüner Salat	9.-
Mischsalat	12.-
Tagessuppe	8.-

Tellerservice

Paniertes Schweineschnitzel*	28.-	23.-
Schweins-Cordon bleu*	35.-	

Vegetarisch

Asiatisches Reisgericht (leicht scharf)	26.-	21.-
---	------	------

Kinder-Teller

Robin Hood Teller Nudeln mit Tomatensauce	11.-
Harry Potter Teller Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.-

*Beilagen für Tellergerichte:
Fleischgerichte werden mit einer Gemüsebeilage serviert.
zusätzlich können Pommes frites, Nüdeli, Reis, Croquetten oder
Salat ausgewählt werden

Desserkarte

Saisondesserts	1/1	1/2
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10.-	8.-
Nesselrode mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	12.-	10.-
Apfelkuchen (Wähe), Vanilleglace und Rahm	12.-	9.50
Klassische Desserts		
Ice Café	11.-	8.50
Coupe Dänemark	11.-	9.50
Krokant-Coupe Haselnuss- und Vanilleglace Caramelsauce, Mandeln und Rahm	12.-	9.50
Coupe Baileys Vanille-, Caféglace, Baileyslikör und Rahm	12.-	9.50
Gluggere-Coupe Eiercognac-, Vanilleglace, Eiercognac und Rahm	12.-	9.50
Sorbet Citron «Colonel» (mit Wodka)	9.-	5.50
Sorbet Zwetschgen (mit Vieille Prune)	9.-	5.50
Glacearomen:Vanille, Ice Café, Haselnuss, Eiercognac, Zwetschgen, Citron	je Kugel	3.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Kalte Getränke (Flaschen)

Mineralwasser	100cl	9.-
Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	50cl	5.80
Saurer Most, mit/ohne Alkohol	49cl	5.60
Sanbitter	20cl	4.50

Offenausschank 2dl 3dl 5dl 1,5lt

Coca Cola, Coca Cola Zero	3.80	4.20	5.30	11.-
Citro	3.80	4.20	5.30	11.-
Soda	3.80	4.20	5.30	
Rivella rot	3.80	4.20	5.30	11.-
Apfelschorle, Ice Tea	3.80	4.20	5.30	11.-
Ovomaltine/Schoggi	3.80	4.80	6.50	
Orangenjuss	4.40			

Warme Getränke

Café crème, Espresso, Ristretto, Schale	4.40
Cappuccino	5.50
Café fertig / Luz (Zwetschgen, Bätzi oder Kräuter)	6.20
Tee nature, citron oder crème	4.-

Frisch vom Fass **20cl** **30cl** **50cl**

Feldschlösschen Lagerbier	4.-	4.40	5.60
Feldschlösschen Panaché	4.-	4.40	5.60
Reist Bier, Bärswil	4.50	4.90	6.10

Flaschenbier **33cl** **50cl**

Lager hell			5.50
Alkoholfreies Bier			5.20
Schneider Weisse Original			6.80

Apéritifs **4cl**

Averna			7.-
Cynar			7.-
Campari			7.-
Martini rot oder weiss			7.-
Appenzeller			7.-
Pernot			7.-
Cüpli (Prosecco)			8.-

Spirituosen **2cl** **4cl**

Grappa Amarone, Barolo		7.50	
Kräuter		4.-	
Zwetschgen		4.-	
Williams		5.20	
Cognac		7.50	
Calvados		5.50	
Vieille Prune		5.70	
Baileys			5.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

WEINKARTE

Weissweine

Aigle les Murailles (Schweiz, Waadt)
Chasselas Trauben

Tiefes, klar funkelndes Zitronengelb.
Evoziert frische Lindenblüten begleitet von
mineralischen und kreidehaltigen Noten.
Elegant und fruchtig.

Flasche 7d CHF 40.-
1dl CHF 6.-

Johannisberg (Schweiz, Wallis)
Johannisberg Trauben

Rassiges, klares Goldgelb.
Intensives, typisches, leicht würziges Bukett.
Reichhaltig, rassig und schmeichelhaft.

5dl CHF 24.-
1dl CHF 5.-

Roséwein

Gamay Rosé

5dl CHF 22.-
1dl CHF 4.40

Rotweine

Optimo (Schweiz, Wallis)
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Trauben

Der Optimo überzeugt durch seine tiefdunkle Farbe,
unterstützt mit fein eingebundenem Barrique und
massiver Tanninstruktur.

Flasche 7.5dl CHF 49.-
1dl CHF 7.50

Primitivo di Manduria (Italien, Apulien)
Primitivo Trauben

Granatrote Farbe, harmonisch und ausgewogen,
gut gestützte Tannine. Am Gaumen kraftvoll und
vollmundig

Flasche 7.5dl CHF 42.-
1dl CHF 6.40

Don Pascual (Spanien, Navarra)
Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon Trauben

Gehaltvoll, elegant, geschmeidige Tannine, Pflaume.
Aromatisches Bukett, komplexe Röstaromen.

Flasche 7.5dl CHF 43.-
1dl CHF 6.50

Pinot Noir (Schweiz, Neuenburg)
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir Trauben

Rubinrote Assemblage. Fruchtiger Charakter, leicht gehaltvoll.

5dl CHF 24.-
1dl CHF 5.-

Wichtiges und Interessantes rund um die Krone

Warme Küche

Unsere warme Küche ist ab 17.30 bis 21.30 geöffnet.

Konfirmationen, Familienfeiern etc. an Ruhetagen

Möchten Sie die Konfirmation oder sonstige Familienfeiern (ab 20 Personen) bei uns ausrichten, kontaktieren Sie uns bitte frühzeitig. Gerne besprechen wir mit Ihnen die Details.

Allergenkennzeichnung

Gerne informieren wir Sie über allfällige Allergene, die in Gerichten oder Lebensmitteln enthalten sein könnten. Bitte fragen Sie beim Personal nach.

Die Herkunft unseres Fleisches

Pferd: Uruguay*

Rind: Paraguay

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Chicken Nuggets: Schweiz

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

**Restaurant Krone, Hindelbank
Andreas Oppliger und Familie Frei**