

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	37.-
200g	41.-
250g	45.-
300g	49.-
400g	57.-
500g	65.-
600g	73.-

Rindsentrecôte

Café de Paris, Sauce Béarnaise, Fruchtspiessli

150g	39.-
200g	44.-
250g	49.-
300g	54.-
400g	64.-
500g	74.-
600g	84.-

(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.-

Sommer-Herbstkarte

Vorspeise

Nüsslersalat mit Ei	11.-
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	13.-

Fleischgerichte

Auf dem heissen Stein servieren wir Ihnen:

ab 150g Hirschentrecôte (Europa) mit Röstikroketten, Café de Paris, Béarnaise und Fruchtspiessli	40.-
ab 150g Schweinsnierstück (Schweiz) mit Röstikroketten, Café de Paris, Béarnaise und Fruchtspiessli	35.-

Saisondesserts

	<u>1/1</u>	<u>1/2</u>
Vermicelles mit Meringues und Rahm	11.-	9.-
Nesselrode mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	13.-	11.-

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Vorspeise

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

Tellerservice

	1/1	1/2
--	------------	------------

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

Dessertkarte

Saisondesserts

Erdbeeren

Coupe Romanoff mit/ohne Rahm	12.-	9.50
------------------------------	------	------

Meringue

Meringue mit Vanilleglace und Rahm	12.-	9.50
------------------------------------	------	------

Meringue mit Rahm	10.-	8.50
-------------------	------	------

Klassische Desserts

Ice Café	11.-	8.50
----------	------	------

Coupe Dänemark	12.-	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
--------------------------------	----------	------

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	
Orangenjus	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 funkelnendes 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**