

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.

Wir freuen uns auf euch.

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, grüner Salat

Preis pro Beilage: Fr. 3.-

Croquetten, Mischgemüse oder Mischsalat:

Preis pro Beilage: Fr. 4.-

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

VORSPEISE

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

TELLERSERVICE

| | | |
|------------------------------|-----|------|
| Paniertes Schweineschnitzel* | 1/1 | 1/2 |
| 23.- | | 28.- |
| Schweins-Cordon bleu* | | 35.- |

VEGETARISCH

| | |
|-----------------------------------|------|
| Tofu-Gemüse Piccata (hausgemacht) | |
| Tomatensauce und Nudeln | 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, Croquetten oder Salat ausgewählt werden

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Winterkarte

Vorspeise

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

Auf dem heissen Stein servieren wir Ihnen:

ab 150g Lamm-Filet (AU)
mit Pommes frites, Café de Paris, Sauce Béarnaise und Fruchtspiessli
40.-

ab 150g Schweinsnierstück (CH)
mit Pommes frites, café de Paris, Sauce Béarnaise und Fruchtspiessli
33.-

Desserts

| | <u>1/1</u> | <u>1/2</u> |
|---|------------|------------|
| Coupe Vermicelles | | |
| Vermicelles mit Meringues und Rahm | 10.- | 8.- |
| Coupe Nesselrode | | |
| Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm | 12.- | 10.- |
| Winter-Coupe | | |
| Blutorangen- Zimt- und Eiercognacglace mit Rahm | 11.- | 8.50 |
| Krokant-Coupe | | |
| Haselnuss- und Vanilleglace Caramelsauce, Mandeln und Rahm | 11.- | 8.50 |
| Ice Café | 11.- | 8.50 |
| Coupe Dänemark | 12.- | 9.50 |
| Coupe Baileys | 12.- | 9.50 |
| Sorbet Colonel (mit Wodka) oder Sorbet Zwetschgen (mit Vieille Prune) | | 9.- |
| 5.50 | | |

**Glacearomen: Vanille, Ice Café, Haselnuss, Zimt, Eiercognac
Zwetschgen, Blutorangen und Zitrone je Kugel 3.50**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

KALTE GETRÄNKE (FLASCHEN)

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

OFFENAUSSCHANK

| | 20cl | 30cl | 50cl |
|--|------|------|------|
|--|------|------|------|

150cl

| | | | | |
|--------------------------------|------|------|------|------|
| 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 (warm/kalt) | 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.-

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

| FRISCH VOM FASS | 20cl | 30cl | |
|---------------------------|-------------|-------------|------|
| | 50cl | | |
| Feldschlösschen Lagerbier | 4.- | 4.40 | 5.60 |
| Feldschlösschen Panaché | 4.- | 4.40 | 5.60 |

FLASCHENBIER

| | 33cl | 50cl | |
|---------------------------|-------------|-------------|------|
| Lager hell | | | 5.50 |
| Alkoholfreies Bier | | | 5.20 |
| Schneider Weisse Original | | | 6.80 |
| Reist Bier, Bärswil | | 5.80 | |

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
Baileys

5.70

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 7dl 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.-

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.
24.-

5dl CHF
1dl CHF 5.-

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

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**