

# 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.-

## **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

# Winterkarte

## Vorspeise

---

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

## Vegetarisch

---

Herbst-Nudelgericht an einer Rahmsauce Nudeln, Gemüse, Pilze	24.-
---	------

## Fleischgerichte

---

### **Auf dem heissen Stein servieren wir Ihnen:**

ab 150g <b>Hirschentrecôte</b> (Europa) mit Röstikroketten, Café de Paris, Pilzsauce und Fruchtspiessli	39.-
ab 150g <b>Schweinsnierstück</b> (Schweiz) mit Röstikroketten, Café de Paris, Pilzsauce und Fruchtspiessli	31.-

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.

# Desserkarte

<b>Saisondesserts</b>	<b>1/1</b>	<b>1/2</b>
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10.-	8.-
Nesselrode mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	12.-	10.-
Apfelkuchen (Wähe), Vanilleglace und Rahm	12.-	9.50
<b>Klassische Desserts</b>		
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

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 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.-

## 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**