

# Restaurant Krindenhof



## Menüvorschläge 2012

Esther und Willi Keller – Gysel  
Krindenhof 3  
CH-3656 Ringoldswil  
Telefon 033 243 11 29  
Telefax 033 243 35 03  
krindenhof@sunrise.ch  
www.krindenhof.ch  
Dienstag Ruhetag



## Menüvorschläge 2012 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 unsere Holzofenbäckerei 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. **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 (Apero, Vor-, Hauptspeisen und Desserts) sind ab **mindestens 10 Personen pro Menü**, ausser Buffet ab 15 Personen. Für Ihre Bestellung **spätestens 8 Tage im Voraus** danken wir Ihnen bestens. Alle Preise sind inklusive 8 % Mehrwertsteuer.

Die Tische sind mit Blumen dekoriert. Gerne stellen wir für Sie auch Blumenarrangements her, vorwiegend aus unserem Blumengarten. (ab Fr. 30.-)

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Hund und der Ihrer Gäste bei einem Anlass **nicht** in den Speisesaal zu nehmen, danke.

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

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. 15.00
Apérowurst, Trockenwurst aus der Hausräucherei	1 Wurst für ca. 3-4 Pers.	Fr. 17.00
Knusprige Sandwichwürfel (mit Fleisch und / oder Vegetarisch)	pro Person	Fr. 4.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck (4 Sorten)	pro Person	Fr. 4.00
Hausgemachte Rustikachips	pro Person	Fr. 3.00
Rohgemüse mit Dipps	pro Person	Fr. 4.00
Lauwarmes Hefespeckgebäck	pro Person	Fr. 4.50

### VORSPEISEN KALT UND WARM

<b>A.</b> Melone mit aromatischem, hausgetrocknetem Rohschinken	Fr. 14.00	<b>D.</b> Frische Spargeln mit Bärlauchschaumsauce (April, Mai)	Fr. 15.00
<b>B.</b> Kalt geräucherte Grabenmühle Lachsforelle mit Meerrettichhüttenkäse	Fr. 19.00	<b>E.</b> Crêpes mit Pilzrahmfüllung	Fr. 15.00
<b>C.</b> Carpaccio vom Pferdefilet und Alpkäse mit Blattsalat an Balsamico	Fr. 18.00	<b>F.</b> Gefüllter Riesen-Champignon mit Kräuterfrischkäse mit Specktranche	Fr. 14.00

## Hausgemachte Suppen

Melonensuppe mit Zitronenmelisse (kalt)	Fr. 7.50
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne oder Eiercroutons)	Fr. 5.00
Gemüsecremesuppe	Fr. 6.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube	Fr. 7.50
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	Fr. 7.50
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube ( September und Oktober)	Fr. 7.50

## Salate

Blattsalat	Fr. 7.00	Grüner Salat Justistaler Art	Fr. 9.50
		( mit Alpkäsewürfeli und Brotcroûtons)	
Gemischter Salat	Fr. 9.00	Mischsalat aus der Salatschüssel mit	
Tomatensalat	Fr. 8.50	gebratenem Speck	pro Pers. Fr. 8.50
Pilzsalat	Fr.10.50		
( Eisberg mit lauwarmen Mischpilzen an Balsamico)			

## Hauptspeisen

### **Menü 1: Platte Fr. 25.00 / Teller Fr. 22.50**

Rindssauerbraten Försterart  
Hausgemachtes Kartoffelpüree  
Gemüsebouquet

### **Menü 2: Platte Fr. 34.00 / Teller Fr. 30.50**

Kalbsbraten vom Oklahomagrill mit  
Rosmarinjus  
Gemüsebouquet  
Ofenkartoffel mit SchnittlauchsaUCE

### **Menü 3: Platte Fr. 30.00 / Teller Fr. 26.50**

Poulet, Schweins- und Kalbsbraten  
Hausgemachte Pommes frites  
Gemüsebouquet

### **Menü 4: Platte Fr. 35.00 / Teller Fr. 31.50**

Kalbsschnitzel mit  
Rahmsauce und Früchten  
Butternüdeli

### **Menü 5: Platte Fr. 30.00 / Teller Fr. 27.50**

Kalbsgeschnetzeltes mit  
Pilzrahmsauce  
Krindenrösti

### **Menü 6: Platte Fr. 36.00 / Teller Fr. 32.50**

Pferdefiletmédaillon mit  
Grüner Pfefferrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

### **Menü 7: Platte Fr. 30.00 / Teller Fr. 25.50**

Lammcarée mit Gartenkräuterjus  
Lyonerkartoffeln  
Gemüsebouquet

### **Menü 8: Platte Fr. 33.00 / Teller Fr. 29.50**

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

### **Menü 9: Platte Fr. 27.00 / Teller Fr. 24.50**

Schweinesteak mit Kräutersauce  
Gemüsebouquet  
Krindenrösti

### **Menü 10: Platte Fr. 42.00 / Teller Fr.37.50**

Kalbskarreebraten mit  
Rosmarinschaumsauce  
Gemüsebouquet  
Hausgemachte Spätzli

**Menü 11: Platte 36.00 / Teller Fr. 32.50**

Roastbeef mit Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

**Menü 12: Platte Fr. 43.00 / Teller Fr. 40.50**

Rindsfiletsteak mit Steinpilzrahmsauce  
Soufflékartoffel  
Gemüsebouquet

**Menü 13: Platte Fr. 42.00 / Teller Fr. 38.50**

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

**Menu 14 : Platte Fr. 43.00 / Teller Fr. 39.50**

Kalbs- und Schweinsfilet  
Pilz- und Kräutersauce  
Duchessekartoffeln  
Gemüsebouquet

### Vegetarische Menüs

Für vegetarische Varianten kann das Fleisch mit einem Pilzragout oder Käsecrêpes ersetzt werden, je nach Jahreszeit haben wir saisonale Spezialitäten im Angebot.

### Buffets

**Menü 17 Fr. 34.00**

Röstibuffet:  
Vier verschiedene Rösti  
Bratwurst am Meter  
mit Zwiebelsauce  
Fünf Salate  
(ab 15 Personen)

**Menü 18 Fr. 36.00**

Hausgeräucher Ofenschinken  
(glasiert mit Orangenhonigmarinade)  
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauc  
Salatbuffet  
(ab 15 Personen)

**Zu allen Menüs servieren wir Ihnen hausgemachtes Brot aus dem Holzbackofen**

### Desserts

Hausgemachte Vacherin Glace mit Vanille-, Chocolat- und Zitronenglace	Fr. 10.00
Gebrannte Creme mit Grosi's Bretzeli	Fr. 9.50
Weissweinsteinmousse mit frischen Beeren	Fr. 9.50
Öpfugratin mit Vanilleglacé	Fr. 9.50
Hausgemachtes Vanilleflan mit Beerisauce oder Caramelsauce nach Wahl und Rahm	Fr. 8.00
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 17.00 / 22.00
Eine Auswahl aus unserer Dessertkarte	Fr. 6.00 bis 10.00

Unsere exklusiven Glacen werden von der MOUNTAIN ICE-CREAM AG Gstaad hergestellt.  
Erhältlich in der Molkerei Amstutz Sigriswil

## Weine

### **Weiss:**

Oberhofner R x 5 Rebbaugenossenschaft Oberhofen	75 cl	39.00
Doral AOC, Chantal Ritter Doral	75 cl	41.00
Aigle Caves Petit Versailles	75 cl	37.00
Pampre d'Or Assemblages de cépages Maurice Gay, Chamoson	75 cl	41.00

### **Rosé:**

Oberhofner Rosé, AOC Rebbaugenossenschaft Oberhofen	75 cl	40.00
Perdrix Blanche AOC Auvernier, E. Montmollin fils	75 cl	37.00

### **Rot:**

Oberhofner Blauburgunder Rebbaugenossenschaft Oberhofen	75 cl	41.00
Seftiger Versus AOC Rindlisbacher	75 cl	45.00
Wilchinger Pinot Noir Spätlese, Markus Gysel	75 cl	37.00
Zweigelt AOC, Markus Gysel	75 cl	36.00
Les Trois, Assemblage Markus Gysel	75 cl	42.00
Trimmiser-Blauburgunder Barrique Joss Weine	70 cl	46.00
Trimmiser-Cabernet Dorsa Joss Weine	70 cl	43.00
Merlot del Martin Rosso del Ticino, Sigrist Sessa	75 cl	42.00
Épesses rouge Caves Petit Versailles	75 cl	38.00
Humagne Rouge AOC, Alex Roten Sierre Humagne Rouge	75 cl	43.00
Dôle A.O.C. la Guérite Maurice Gay, Chamoson	75 cl	35.00
Syrah du Valais Maurice Gay, Chamoson	75 cl	41.00
Crête d'Or Assemblages de cépages Maurice Gay, Chamoson	75 cl	41.00
Valentino AOC, Gamaret Kursner Vins, Féchy	75 cl	43.00
Garanoir AOC Urs Jauslin, MuttENZ	75 cl	41.00
Château de Viaud A.O.C. Lalande de Pomerol Merlot/ Cabernet Franc	75 cl	48.00
Solabal Crianza DOC Rioja	75 cl	41.00

### **Apero- Bowlen**

Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 30.00
Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 28.00