



Event & Ferienhof



Krinde



Menüvorschläge 2025

Esther und Willi Keller – Gysel
Krindehof 3
CH-3656 Ringoldswil
Telefon 078 243 11 29
www.krindehof.ch

SPEZIELL TRADITIONELL NATÜRLICH

AUS LEIDENSCHAFT

Menüvorschläge 2025 vom Event & Ferienhof Krinde

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihren Event in unserem Haus durchzuführen. Wir werden bestrebt sein, alles zum guten Gelingen beizutragen.

In unserer Küchenwerkstatt pflegen wir das Handwerk nach alten Traditionen und Werten. Hausgemacht ist bei uns eine Selbstverständlichkeit. Wir verwenden nur Schweizer Fleisch aus nachhaltiger, respektvoller Produktion.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Menüvorschlägen die Auswahl zu erleichtern, so dass Sie für Ihr Anlass das Geeignete finden. Ihre persönlichen Wünsche erfüllen wir, wenn möglich, auch.

Über Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten im Voraus zu melden.

Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir maximal $\frac{2}{3}$ des Menüpreises.

Bitte teilen Sie uns Abweichungen in der Personenzahl frühzeitig mit, spätestens aber 24 Stunden vor dem Anlass, gilt als Mindestzahl für die Rechnungsstellung. Sollte sich die Personenzahl unter 12 Erwachsene reduzieren, berechnen wir pro fehlende Person Fr. 60.

Alle Speisen (Apero, Vor-, Hauptspeisen und Desserts) sind ab **mindestens 12 Personen**, die Buffets sind ab 20 Personen. Brunch-Buffer stellen wir ab 20 Personen bereit.

Für Ihre Bestellung **spätestens 8 Tage im Voraus** danken wir Ihnen bestens. Falls nötig, geben wir Ihnen auch einen Termin für eine Besprechung vor Ort. Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer. Sollten Sie sich für eine andere Lokalität entscheiden, teilen sie uns das bitte schnellstmöglich mit, aber bitte mit Bestätigung unsererseits. Mails können auch verloren gehen! Unter 2 Wochen vor dem Anlass wird eine Annullation kostenpflichtig.

Die Tische sind mit Blumen dekoriert. Für Blumenarrangements empfehlen wir Ihnen die Gärtnerei Burkhalter in Sigriswil, 033 251 23 29. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen.

Die Benützung unserer Lokalität ist für 5 Stunden gerechnet. Für jede weitere $\frac{1}{2}$ Stunde berechnen wir 30.00 Fr. Für Verlängerungen ab 23.30 Uhr bis maximal 02.00 Uhr berechnen wir den Nachtarbeitszuschlag von 30.- Fr. pro $\frac{1}{2}$ Stunde.

Bei Gruppen von 12 bis 20 Personen, werden wir noch Trittbrett-Gästen die Möglichkeit geben, uns zu besuchen.

Für Seminare und Tagungen gelten separate Nutzungsbedingungen.

Die Preise gelten bei einer Gesamtrechnung Ihrer Konsumation, oder geteilt durch Anzahl Personen. Für Einzelinkasso gibt es einen Zuschlag von 2 Fr. pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und hoffen, dass Sie einen schönen Aufenthalt in unserem Haus verbringen.

Ihre Gastgeber Esther und Willi Keller- Gysel

APERERO

Bowle (Früchte oder je nach Saison) ohne Alkohol	per Liter	Fr. 30
Bowle (Früchte oder je nach Saison) mit Alkohol	per Liter	Fr. 32
Weiss- oder Rosewein aus der Weinkarte		
Justistaler- Hobelkäse, 3 Jahre affinert	1 Portion für ca. 3-4 Pers.	Fr. 19
Trockenwurst aus unserer Räucherwerkstatt	1 Wurst für ca. 3-4 Pers.	Fr. 18
Knusprige Mini-Sandwich (mit Fleisch und / oder Vegetarisch)	pro Person	Fr. 6
Hausgemachte Rustika-Chips	pro Person	Fr. 3
Rohgemüse mit zwei Dipp-Saucen	pro Person	Fr. 6

Menüs für Gruppen von 12 bis 24 Personen / ab 25 Personen sind die Hauptgänge vom Buffet

Vorspeisen kalt und warm

Justistaler Käsetatar auf Blattsalat mit Zopftoast	Fr. 15
Melonenschnitt mit Willi's Trockenfleisch	Fr. 15
Mousse vom hausgeräuchten Bauernschinken auf Blattsalat garniert mit Zopftoast	Fr. 16
Tatar-Trio, vom Rind, Käse und Gemüse auf Zopftoast	Fr. 19
Scheibe vom Eisbergsalat, Kräuterdressing und Bauernschinkenstreifen	Fr. 16
Tranchen von der kaltgeräuchten Lachsforelle, Toast und Meerrettichhüttenkäse	Fr. 19
Bio-Weiderind Tatar mit Zopftoast	Fr. 16
Frische Spargeln mit Bärlauchbutterschaumsauce (während der CH-Spargelsaison)	Fr. 21
Mini Pastetli mit Pilzrahmragout	Fr. 15
mit Wildpilzen	plus Fr. 5
Tranchen vom hausgeräuchten, warmem Bauernschinken auf Holzofenbrot	Fr. 15
Grabenmühle Saiblingfilet gebraten mit Estragon, Salzkartoffeln	Fr. 23
Saison - Hors d'œuvre	
Käse, Terrine, Trockenfleisch, Suppe, Salat	Fr. 24

Hausgemachte Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne oder Eiercroutons etc.)	Fr. 6
Gemüse- oder Pilzcremesuppe nach Saison	ab Fr. 9
Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube	Fr. 9
Wilchinger Riesling-Rahmsuppe	Fr. 10
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube (September / Oktober / November)	Fr. 10

Salate aus der Schüssel

Blattsalat	Fr. 9
Tomatensalat mit Balsamicosauce und frischem Basilikum	Fr.10
Pilzsalat, Eisberg mit lauwarmen Mischpilzen an Balsamicosauce	Fr.12
Blattsalat Justistaler Art, mit Alpkäsestreifen und Brotcroûtons	Fr.12
Mischsalat, mit gebratenem Speck und Kernenmix	Fr.11
Vom Buffet: 5 Salate (Blatt-, Tomaten-, Rüepli- plus 2 Saisonsalate)	Fr.18

Hauptspeisen

Fleischgerichte von nachhaltiger Schweizer Produktion, vom Guten das Beste!

Rindsauerbraten Försterart, Sauerbratensauce	Fr. 30
Kalbsbraten aus dem Holzbackofen	Fr. 39
Kalbsgeschnetzeltes	Fr. 37
Schweinsfilet Krindenhof (Médaille mit Specktranche und Speckrahmsauce)	Fr. 38
Gefülltes Schweinsfilet, am Stück gebraten	Fr. 40
Kalbskarreebraten vom Holzkohlengrill	Fr. 51
Roastbeef, rosé gebraten	Fr. 48
Rindsfilet am Stück, rosé gebraten	Fr. 58
Kalbs- und Schweinsfiletmédaille	Fr. 52
Grabenmühle Forellenfilet, gebraten mit Estragon	Fr. 45

In den Preisen der Fleischgerichte ist eine Sauce & Gemüse & Stärkebeilage inklusive.

Röstifestival (nur als Buffet ab 20 Personen) (keine weiteren Beilagen inkl.)

A Vier verschiedene Röstis mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce, 5 Salate oder grilliertes Mischgemüse, Bratwurst am Meter mit Zwiebelsauce	Fr. 39
zusätzlich mit Kalbsbraten	plus Fr. 6
B Krindenrösti, Hausgeräucher Bauernschinken im Brotteig, 5 Salate oder grilliertes Mischgemüse	Fr. 41

Hausgemachte Saucen und Butter

Pfeffersauce	Rosmarinsauce	Hollandaisesauce	
Bratenjus	Zwiebelsauce	Pinot Noire Jus	Kräuterrahmsauce
Pilzsauce (mit gemischten Zuchtpilzen)			
Pilzsauce mit frischen Wildpilzen (Morcheln, Eierschwämmli, Mischpilze oder Steinpilze (je nach Saison)			plus Fr. 5
Kräuterkruste	Paprikakruste		
Kräuterbutter	Braune Pfefferbutter		

Gemüsevarianten

Gemüsetrio
 Grilliertes Mischgemüse oder gedämpftes Mischgemüse
 Rahmspinat und halbe Tomate
 Speckbohnen und Rübli
 Broccoli und Glasierte Cherry Tomaten

„Usem Händöpfel Chäller,“

Krinde-Rösti
 Kartoffelgratin
 Pommes Frites
 Waffelkartoffeln
 Duchesse Kartoffeln
 Ofenkartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahm

Weitere Beilagen

Hausgemachte Spätzli
 Reis
 Nudeln
 Polenta

Desserts

Hausgemachte Vacherin Glace mit 3 Aromen Passend zum Anlass dekoriert	Fr. 12
Gebrannte Creme mit Bretzeli	Fr. 9.5
Weissweinmousse mit frischen Beeren	Fr. 10.5
Öpfugratin mit Vanilleglace	Fr. 10.5
Schoggimousse mit frischen Beeren	Fr. 15
Hausgemachtes Vanilleflan mit Beerisauce oder Caramelsauce und Rahm	Fr. 9
Meringuesschale mit Glace und Greyerzer-Doppelrahm	Fr. 12
Dessert-Trio drei verschiedenen Dessert	Fr. 16
Halbgefrorenes mit Früchten nach Saison	Fr. 13
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	Fr. 13

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Buffet Fr. 22

Apfelstrudel
2 Cremen
Fruchtsalat
Meringues
Vanilleglacé
Bretzeli
Rahm
2 Sorten Käse

Buffet Fr. 27

Apfelstrudel
2 Cremen
1 Mousse
Meringues
Fruchtsalat
Blätterteigrahmschnitte
Vacherin Glace
Bretzeli
Rahm
2 Sorten Käse

