

APÉRITIF

Champagner	1 dl. Fr. 13.-
Prosecco	1 dl. Fr. 8.-
ON ICE Monopole Schweizer Schaumwein	1 dl. Fr. 8.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Sauvignon blanc	1 dl. Fr. 7.-
<small>Viridis Château Souaillon Neuenburg AOC</small>	

Chardonnay	1 dl. Fr. 7.-
<small>Aureum Château Souaillon Neuenburg AOC</small>	

Rotwein / Vin rouge

Merlot Cabernet-Franc	1 dl. Fr. 7.-
<small>Purpuratus Château Souaillon Neuenburg AOC</small>	

Pinot noir Le Bouguigon	1 dl. Fr. 9.-
<small>Grand Cru Château Souaillon Neuenburg AOC</small>	

Rioja	1 dl. Fr. 7.-
<small>Crianza J. Puelles</small>	

OM	1 dl. Fr. 8.-
<small>Oliver Moraques Mallorca</small>	

SPARGELN / ASPERGES

Teller Spargeln, 1 Bund	Fr. 29.50
Assiette d'asperges, 1 botte	

Portion Spargeln, 2 Bund	Fr. 45.50
Portion d'asperges, 2 bottes	

Spargeln à discrétion	Fr. 59.50
Asperges à discrétion	

½ Portion Beinschinken	Fr. 09.00
½ portion jambon à l'os	

½ Portion Rohschinken	Fr. 09.00
½ portion jambon cru	

Teller Spargeln mit Schinken	Fr. 38.50
Assiette d'asperges avec jambon	

«Milanese»	Fr. 38.50
Spargeln mit Spiegelei und mit Butter und Parmesan	
«Milanese»	
Asperges avec oeuf au plat, beurre et parmesan	

Spargeln in Blätterteig an Morcheln und Reis	Fr. 45.50
Feuilleté d'asperges aux morilles et riz	

Die Speisen werden mit unseren hausgemachten Saucen serviert
Les mets sont servis avec nos sauces maison

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN
HOTEL-RESTAURANT-CATERING-BAR

Bernstrasse 2
3210 Kerzers
031 750 18 18
www.hotel-hippel-krone.ch



VORSPEISEN / ENTRÉES

Salat vom Seeländer Salatbuffet
Salade du buffet du Seeland Fr. 8.50

Hausgemachte Tagessuppe
Potage du jour maison Fr. 6.50

Kerzers'er Spargelcreme- Suppe
Crème d'asperges de Chiètres Fr. 8.50

Blätterteig Pastetchen an Morcheln
Feuilleté aux morilles Fr. 18.50

Spargeln, ½ Bund mit hausgemachtensaucen
D'asperges, ½ botte avec nos sauces maison Fr. 18.50

TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion
Fr. 23.50 Fr. 28.50

Tatar
mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky

Tatar
mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel
avec des herbes fraîches et tomates concassées

Tatar
mit gehobeltem Parmesan
avec du parmesan a rebibes

BEEF BURGER

Fr. 23.50

Beef Burger
mit unserem feinem hausgemachtem Café de Paris überbacken,
garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken
gratiné avec café de paris, garni avec oignons, salade et concombre

Beef Burger
mit gebratenen Speck und Spiegelei, zwiebeln, Salat und Gurken
avec lard sauté et œuf au plat, oignons, salade et concombre

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert
Tous les burger sont servi avec des pomme frites

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets avec des pommes frites Fr. 12.00

Tagliatelle mit Butter und Parmesan
Tagliatelle avec du beurre et parmesan Fr. 10.00

Pommes frites Fr. 5.00

VEGETARISCH / VÉGÉTARIEN

Salat vom Seeländer Salatbuffet
Salade du buffet du Seeland Fr. 14.50

Seeländer Winter- Gemüseteller
Assiette des légumes du Seeland d'hiver Fr. 22.50

FISCH / POISSON

Eglifilets 1/2 Portion 1/1 Portion
in Butter goldbraun gebraten Fr. 26.50 Fr. 31.50
Filets de perches au beurre

FLEISCH / VIANDE

1/2 Portion 1/1 Portion

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
Emincé de veau a la Zürichoise Fr. 29.50 Fr. 34.50

Kalbsmedaillons an Morchelsauce
Médailles de veau aux morilles Fr. 34.50 Fr. 39.50

Entrecôte «Café de Paris»
in Streifen geschnitten und gratiniert Fr. 38.50
Entrecôte «Café de Paris»
coupé en tranche et gratiné

«Palm Beach» Fr. 46.50
Panierter Kalbsschnitzel mit Schinken gefüllt,
Bearnaisesauce mit Curry, sautierten Bananen und Peperoni
«Palm Beach»
Escalope de veau pané farcie au jambon
avec sauce bearnaise avec curry, banane sauté et poivrons

PASTA

Tagliatelle Fr. 19.50 Fr. 24.50
mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm
Tagliatelles
avec veau, légumes, morilles et crème

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Rösti, Salzkartoffeln, Tagliatelle und Reis.
Rösti, pommes nature, tagliatelle et riz.

