

## APÉRITIF

Champagner Lanson White Label	1 dl. Fr. 13.-
Prosecco Gocca d'oro	1 dl. Fr. 8.-
ON ICE Monopole Schweizer Schaumwein Vin mousseux suisse	1 dl. Fr. 8.-

## Weine in Offenausschank / Vins ouverts

### Weisswein / Vins blancs

Vully « Château de Praz » Chasslas	1 dl. Fr. 7.-
Sauvignon blanc Viridis Château Souaillon Neuchâtel AOC	1 dl. Fr. 7.-
Chardonnay Aureum Château Souaillon Neuchâtel AOC	1 dl. Fr. 7.-

### Rotwein / Vins rouges

Merlot Cabernet-Franc Purpuratus Château Souaillon Neuchâtel AOC	1 dl. Fr. 7.-
Pinot noir Le Bouguigon Grand Cru Château Souaillon Neuchâtel AOC	1 dl. Fr. 9.-
Rioja Crianza J. Puelles	1 dl. Fr. 7.-
OM Oliver Moraes Mallorca	1 dl. Fr. 8.-

## 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 ½ portion jambon à l'os	Fr. 9.-
½ Portion Rohschinken ½ portion jambon cru	Fr. 9.-
Teller Spargeln mit Schinken Assiette d'asperges avec jambon	Fr. 38.50
«Milanese» 	Fr. 38.50
Spargeln 1 Bund mit Spiegelei und Parmesan «Milanese» Asperges, 1 botte, avec œuf au plat et parmesan	
Spargeln in Blätterteig an Morcheln Feuilleté d'asperges aux morilles 	Fr. 45.50

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

Bunter Salat Salade verte, panachée	Fr. 8.50
Gemischter Salat Salade mixte	Fr. 12.50
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 hausgemachten Saucen ½ botte d'asperges avec nos sauces maison	Fr. 18.50

## TATAR

	1/2 Portion	1/1 Portion
Tatar mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky	Fr. 23.50	Fr. 28.50
Tatar mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel avec des herbettes fraîches et dés de tomates		
Tatar mit gehobeltem Parmesan avec rebibes de parmesan		

## BEEF BURGER

Beef Burger Fr. 23.50  
mit unserem feinem hausgemachtem Café de Paris überbacken,  
garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken  
gratiné avec café de paris maison, garni d'oignons, salade et  
concombres

### Beef Burger

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

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert  
Tous les burgers sont servis avec des pommes frites

## FISCH / POISSON

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

## FLEISCH / VIANDE

	1/2 Port.	1/1 Port.
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart Emincé de veau à la zurichoise	Fr. 29.50	Fr. 34.50
Kalbsmedaillons an Morchelsauce Médaillons de veau aux morilles	Fr. 34.50	Fr. 39.50
«Palm Beach» Panierter Kalbsschnitzel mit Schinken gefüllt, Bearnaisesauce mit Curry, sautierten Bananen und Peperoni «Palm Beach» Escalope de veau panée, farcie au jambon sauce béarnaise avec curry, bananes sautées et poivrons		Fr. 46.50

## PASTA

Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm Tagliatelles avec viande de veau, légumes, morilles et crème	Fr. 19.50	Fr. 24.50
Agnelotti verdi mit Ricotta Agnelotti verdi avec roquette		Fr. 18.00
Gnocchi 5p Panna Prezzemolo Pomodoro Parmigiano Pepe		Fr. 18.00

## JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken Nuggets avec pommes frites		Fr. 12.00
Tagliatelle mit Butter und Parmesan Tagliatelles au beurre et parmesan		Fr. 10.00
Pommes frites		Fr. 5.00

## BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Rösti, Salzkartoffeln, Tagliatelle oder Jasminreis.  
Rösti, pommes nature, tagliatelles ou riz jasmin.

