

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

Chardonnay	1 dl. Fr. 7.-
Aureum Château Souaillon Neuenburg AOC	

Sauvignon blanc AOC	1 dl. Fr. 7.-
Viridis Château Souaillon Neuenburg AOC	

Rotwein / Vin rouge

Gamay Vully	1 dl. Fr. 7.-
-------------	---------------

Merlot Cabernet-Franc	1 dl. Fr. 7.-
Purpuratus Château Souaillon Neuenburg AOC	

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

Rioja	1 dl. Fr. 7.-
Crianza J. Puelles	

OM	1 dl. Fr. 8.-
Oliver Moraques Mallorca	

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN HOTEL-RESTAURANT-CATERING-BAR

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

Wild / Chasse

Vorspeisen / Les entrées

Seeländer Kürbissuppe 	Fr. 8.50
Crème de courge du Seeland	

Wildterrinen garniert	Fr. 18.50
Terrine de gibier	

Blätterteig Pastetchen 	Fr. 16.50
mit frischen Pilzen an leichter Rahmsauce Feuilleté forestière, champignons frais à la crème	

Knusprig gebratene halbe Wachtel	Fr. 24.50
auf Herbstsalat mit Balsamico Demi caille tiède servie sur salade d'automne au balsamic	

Hauptgänge / Plat principaux

	1/2 Portion	1/1 Portion
Rehpfeffer	Fr. 24.50	Fr. 29.50
Civet de chevreuil		

Rehschnitzel « Mirza »	Fr. 36.50	Fr. 41.50
mit feiner Wildgarnitur, wie Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte Escalope de chevreuil de « Mirza » garni avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits		

Geschnetzelte Rehmedaillons	Fr. 32.50	Fr. 37.50
flambiert mit Cognac, an Rahmsauce mit Speck und Kirschen Emince de médaillons de chevreuil flambé au cognac, sauce paprika épicée avec lardons et cerises		

Hirschfilet an Heidelbeeren	Fr. 34.50	Fr. 39.50
mit feiner Wildgarnitur, wie Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte Filet de cerf aux myrtilles garni avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits		

Goldbraun gebratene Wachtel	Fr. 34.50	Fr. 39.50
mit Weinbeeren und Wildgarnitur Caille aux raisins avec la garniture de chasse		

Rehrücken	Fr. 59.00
« Baden Baden » (ab 2 Personen) pro Person Selle de chevreuil « Baden Baden » (dès 2 personnes) par personnes	

Teller mit Wildbeilage 	Fr. 22.50
Assiette des garnitures de chasse	

Pfännchen mit Spätzli und Steinpilze 	Fr. 18.50
Cassolette de Spätzli maison aux bolets	



VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Salat  Fr. 8.50
Salade vert

Gemischter Salat  Fr. 9.50
Salade mixte

Hausgemachte Tagessuppe Fr. 6.50
Potage du jour maison

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 servis avec des pommes frites

FISCH / POISSON

1/2 Portion 1/1 Portion
Fr. 26.50 Fr. 31.50

Eglifilets
in Butter goldbraun gebraten
Filets de perches au beurre

FLEISCH / VIANDE

1/2 Portion 1/1 Portion

Entrecôte «Café de Paris» 180gr. Fr. 38.50
in Streifen geschnitten und gratiniert
Entrecôte «Café de Paris» 180gr.
coupé en tranche et gratiné

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

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

PASTA

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

JUNIOR

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

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

Pommes frites  Fr. 5.00

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Rösti, Salzkartoffeln, Tagliatelle und Jasminreis.
Rösti, pommes nature, tagliatelle et riz jasmin.



HAUSGEMACHTE DESSERTS

	1/2 Portion	1/1 Portion
Heissi Liebi Zimtglace mit Rotwein-Pflaumen Chaud - froid des amoureux glace canelle et pruneaux au vin rouge	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Pflaumengratin mit Vanilleglace Gratin aux pruneaux avec glace vanille	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Vermicelle	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Zwetschgensorbet mit altem Pflümli Sorbet vieille Prune	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Coupe Nesserode mit Vanilleglace Coupe Nesserode avec glace vanille	Fr 8.50	Fr. 10.50
Schokoladenküchlein mit Caramelkern und Vanilleglace Fondant au chocolat et son coulant caramel, glace vanille		14.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Erdbeerglace Fondant au chocolat accompagné d'une boule de glace a la fraise		14.50
Tarte Tatin Karamellisierte Apfelkuchen mit Vanilleglace Tarte Tatin tarte aux pomme caramélisée avec glace vanille		14.50

KLASSISCHE COUPS

Coupe Danemark		10.50
Café Glace		10.50
Cassata Sicilienne mit Maraschino		9.50
Glacen Kugeln	pro Kugel	3.50
Schlagrahm		2.50
Vanille, Erdbeer, Karamell, Mokka, Kokos, Zwetschgensorbet		

