

APÉRITIF

Neuenburger Schaumwein 1 dl. Fr. 8.-
Mousseux neuchâtelois ON ICE Monopole

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Sauternes 1 dl. Fr. 25.-
Baron Philippe de Rothschild 1999

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

Saint-Emilion Grand Cru 1 dl. Fr. 8.-
« Château Orisse du Casse »

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

BRASSERIE

1/2 Portion 1/1 Portion

Hausgemachte Entenleber-Terrine Fr. 24.-
mit Honig Apfelschnitze, Feigen Chutney und Brioche
Foie gras maison
avec tranches de pommes marinées au
miel, confit de figues et brioche

Entenleber gebraten Fr. 24.-
mit Honig-Sauternes Apfelschnitze, Feigen Chutney und Brioche
Foie gras sauté
avec tranches de pommes marinées au
miel, confit de figues et brioche

Lauwarmer Milkensalat Fr. 14.50 Fr. 19.50
mit Balsamico Dressing
Salade de ris de veau tiède
à la sauce balsamique

Bouchot Muscheln, Fr. 19.50 Fr. 29.50
St. Michel nach Seemannsart
mit Pommes frites
Moules Bouchot du Mont-St. Michel marinières
avec pommes frites

Hausgemachter Graved Lachs Fr. 18.50
mit Dill-Senf, Toast und Butter
Saumon Graved Lachs, maison
avec moutarde à l'aneth, toasts et beurre

Geschnetzelte Kalbsleberli Fr. 26.50 Fr. 31.50
in Butter und Kräuter sautiert
Emincé de foie de veau
sauté au beurre et herbettes

Kalbszüngli Fr. 24.50 Fr. 29.50
an weisser Kapernsauce
Langue de veau
sauce aux câpres

Kalbsmilken Fr. 24.50 Fr. 29.50
in Butter gebraten und mit Kapern bestreut
Ris de veau
sauté au beurre, parsemé de câpres

Ossobuco mit Gremolata Fr. 36.-
Geschmorte Kalbshaxe
Ossobuco avec persilliade italienne
jarret de veau braisé

Rotbarschfilets Fr. 24.50 Fr. 29.50
In Butter und Rosmarin gebraten
auf einem Seeländer Lauchnest
Filets de rouget barbet
sauté au beurre et romarin,
sur un nid de poireaux du Seeland



VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Salat 
Salade verte Fr. 8.50

Gemischter Salat 
Salade mixte Fr. 12.50

Hausgemachte Tagessuppe
Potage du jour maison Fr. 8.50

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 à rebibes

BEEF BURGER

Fr. 23.50

Beef Burger
mit unserem feinem hausgemachtem Café de Paris überbacken,
garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken
gratiné avec nôtre délicieuse 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

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

PASTA

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

FLEISCH / VIANDE

1/2 Portion 1/1 Portion


Entrecôte «Café de Paris» 180gr. Fr. 42.50
in Streifen geschnitten und gratiniert
Entrecôte «Café de Paris» 180gr.
coupée en tranches et gratinée

Hackplätzli nach Grossmutter's Rezept
an Senfsauce Fr. 22.50 Fr. 27.50
Boulettes de viande hachée, grand-mère
sur sauce à la moutarde

Schweizer Pouletbrust Suprême
an Limettensauce Fr. 24.50
Suprême de volaille suisse
à la sauce limette

JUNIOR

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

Tagliatelle mit Butter und Parmesan  Fr. 10.00
Tagliatelle au beurre et parmesan

Pommes frites  Fr. 5.00

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Pommes Frites, Kartoffelstock, Rösti, Salzkartoffeln,
Tagliatelle oder Jasminreis.
Pommes frites, pommes mousseline, rösti, pommes nature, pâtes
ou riz jasmin.

Sehr geehrter Hoppel Kunde

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.
Unsere Gerichte werden fast ausschliesslich aus frischen Zutaten zubereitet und
könnten je nach Bestellungen etwas länger dauern.
Unser Fleisch, Geflügel und Fisch kommen aus folgenden Herkunftsländern und
werden von lokalen Lieferanten geliefert.
Schweiz: Schweinefleisch, Rindsfleisch, Kalbfleisch und Geflügel
Deutschland: Chicken Nuggets, Polen : Eglifilet, Frankreich: Muscheln

Chers clientes et clients

C'est avec plaisir que nous vous accueillons et sommes heureux de pouvoir vous
choyer.
N'utilisant presque exclusivement que des produits frais, leur préparation
nécessite parfois peu plus de temps.
Nos viandes, volailles et poissons que nous livrent nos fournisseurs proviennent
des pays suivants :
Suisse : Porcs, bœuf, veaux et volaille, Allemagne : Chicken Nuggets, Pologne :
Filets de perche, France : Moules

