

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.-
Saint – Emilion Grand Cru Château Orisse du Casse	1 dl. Fr. 8.-
Rioja Crianza J. Puelles	1 dl. Fr. 7.-
OM Oliver Moraques Mallorca	1 dl. Fr. 8.-


HIPPEL KRONE


EUROPEAN & THAI KITCHEN HOTEL-RESTAURANT-CATERING

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


Sommer Specials / Spécialités estivales

Gazpacho würzige Tomatensuppe kalt serviert Fr. 14.50
Gaspacho, potage andalou, relevé (froid) 

Karamellisierter gratinierter Geisskäse mit Honig 
auf Salat serviert Fr. 22.50
Fromage de chèvre gratiné et caramélisé au miel
sur lit de salade

Tomatentartar 80 gr. Fr. 22.50 / 160 gr. Fr. 31.-
mit Butter und Toast
Tartare de Tomates avec beurre et Toasts 

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat Fr. 24.50
Pouletwürfel an Currysauce, mit Salat und Früchte
Salade tiède et dés de poulet au curry,
assortie de fruits

Burrata  Fr. 20.50
auf einem Tomaten-Rucola-Salat
Burrata
sur une salade de tomates, roquettes

Rindscarpaccio 80 gr. Fr. 23.50 / 120gr. Fr. 28.50
mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne
Carpaccio de boeuf
avec roquettes, parmesan et pignons

Roastbeef Teller 100 gr. Fr. 25.- / 150 gr. Fr. 30.-
mit Tartarsauce, dazu Pommes Frites
Assiette de roast-beef,
sauce tartare et frites

Fitnesssteller, gemischter Sommersalat mit:
Pouletbrust 160 gr. Fr. 24.-
Entrecôte 200 gr. Fr. 45.-

Assiette fitness, salade mêlée d'été avec :
Poitrine de Poulet 160 gr.
Entrecôte 200 gr.



VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Salat aus dem Seeland
Salade vert du Seeland  Fr. 8.50

Gemischter Salat aus dem Seeland
Salade mixte du Seeland  Fr. 14.50

Hausgemachte Tagessuppe
Potage du jour maison Fr. 9.50

«Mexicaine» Fr. 18.50
Avocado und Tomaten mit gebratenen
Speckstreifen an Balsamico
«Mexicane»
Avocado et tomates, lard et sauce balsamique

TARTAR

	1/2 Portion 80 gr.	1/1 Portion 160 gr.
	Fr. 25.-	Fr. 31.-

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. 25.-

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 100 gr.	1/1 Portion 130gr.
Eglifilets in Butter goldbraun gebraten Filets de perches au beurre	Fr. 29.-	Fr. 35.-

FLEISCH / VIANDE

	1/2 Portion	1/1 Portion
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. in Streifen geschnitten und gratiniert Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. coupé en tranche et gratiné		Fr. 45.-


Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart Emincé de veau a la Zürichoise	Fr. 30.- 100 gr.	Fr. 36.- 150 gr.
------------------------------------------------------------------	---------------------	---------------------

PASTA

Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm Tagliatelles avec veau, légumes, morilles et crème	Fr. 24.-	Fr. 29.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	----------

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken Nuggets avec des pommes frites		Fr. 12.-
-----------------------------------------------------------------------------	--	----------

Tagliatelle mit Butter und Parmesan Tagliatelle avec du beurre et parmesan 		Fr. 12.-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------

Pommes frites 		Fr. 5.-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

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

Deklaration / Déclaration
Das Rind, Poulet und Kalbfleisch kommt aus der Schweiz ,die Eglifilets aus der Ostsee (Polen, Norwegen, Estland)
Les viandes de bœuf, poulet et de veau proviennent de Suisse, les filets de perches des lacs baltiques (Pologne, Norvège, Estonie)

