

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

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

### Rotwein / Vin rouge

Merlot Cabernet-Franc Purpuratus Château Souaillon Neuenburg 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.-
--------------------------------	---------------

## Sommer Specials / Spécialités estivales

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

VEGI

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

VEGI

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

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

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

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

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

# 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	VEGI	Fr. 8.50
Gemischter Salat Salade mixte	VEGI	Fr. 12.50
Hausgemachte Tagessuppe Potage du jour maison		Fr. 9.50
«Mexicaine» Avocado und Tomaten mit gebratenen Speckstreifen an «Mexicane» Avocado et tomates, lard et sauce balsamique		Fr. 18.50
Hausgemachter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce, Toast und Butter Graved Lachs fait maison avec moutarde d'aneth, toast et beurre	100 gr.	Fr 22.-

## TARTAR

	1/2 Portion 80 gr.	1/1 Portion 160 gr.
Tartar mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky	Fr. 25.-	Fr. 31.-
Tartar mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel avec des herbes fraîches et tomates concassées		
Tartar mit gehobeltem Parmesan avec du parmesan à rebibes		

## BEEF BURGER

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	Fr. 25.-
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 130 gr.
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» 200gr. in Streifen geschnitten und gratiniert Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. coupé en tranche et gratinée		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 émincé de veau, légumes, morilles et crème	Fr. 24.-	Fr. 29.-
---	----------	----------

## JUNIOR

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

## BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

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

