

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

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

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

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 einem Brioche
Foie gras maison
avec pommes au miel, confit de figues et brioche

Entenleber gebraten Fr. 24.-
mit Honig- Apfelschnitze und einem Brioche
Foie gras sauté
avec pommes miel et brioche

Lauwarmer Milksalat Fr. 17.-
mit Balsamico Dressing
Salade de ris de veau tiède
au balsamique

Hausgemachter Graved Lachs Fr. 22.-
mit Dill-Senf, Toast und Butter
Graved Lacs fait maison
avec moutarde à l'aneth, toast et beurre

Geschnetzelte Kalbsleberli Fr. 29.- Fr. 34.-
in Butter und Kräuter sautiert
Emincé de foie de veau
sauté au beurre et herbes

Kalbszüngli Fr. 26.- Fr. 31.-
an weisser Kapernsauce
Langue de veau
sauce aux câpres

Kalbsmilken Fr. 26.- Fr. 31.-
in Butter gebraten und mit Kapern bestreut
Ris de veau
sauté au beurre et câpres

Ossobuco mit Gremolata Fr. 39.-
Geschmorte Kalbshaxe
Ossobuco mit Gremolata
jarret de veau braisé



VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Salat  Salade vert	Fr. 8.50
Gemischter Salat  Salade mixte	Fr. 12.50
Hausgemachte Tagessuppe Potage du jour maison	Fr. 9.50

TARTAR

	1/2 Portion	1/1 Portion
Tatar mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky	Fr. 27.-	Fr. 33.-
Tatar mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel avec des herbes fraîches et tomates concassées		
Tatar mit gehobeltem Parmesan avec du parmesan a rebibes		

BEEF BURGER

Beef Burger Fr. 25.-
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
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	Fr. 45.-
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. coupé en tranche et gratiné	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart Emincé de veau a la Zürichoise	Fr. 29.50.- Fr. 36.-

PASTA

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

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	Fr. 14.-
Chicken Nuggets avec des pommes frites	
Tagliatelle mit Butter und Parmesan  Tagliatelle avec du beurre et parmesan	Fr. 12.-
Pommes frites 	Fr. 5.-

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

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

Unsere Fleischprodukte kommen aus folgenden Herkunftsländern:
Schweiz: Geflügel, Kalb, und Rindfleisch
EU: Eglifilets
Sämtliches Gemüse wird Regional eingekauft

