

APÉRITIF

Champagner 1 dl. 13.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Vully « Château de Praz » Chasslas 1 dl. 7.-

Chardonnay 1 dl. 7.-
Château Souaillon Neuenburg AOC

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

Rotwein / Vin rouge

Pinot noir & Merlot 1 dl. 7.-
Clos du Château Bonvin / Wallis

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

Rioja 1 dl. 7.-
Puelles, Crianza

OM 1 dl. 9.-
Oliver Moraques Mallorca

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN HOTEL-RESTAURANT-CATERING

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



Teller Spargeln, 1 Bund 29.50
Assiette d'asperges, 1 botte

Portion Spargeln, 2 Bund ^{VEGI} 45.50
Portion d'asperges, 2 bottes

½ Portion Beinschinken 10.-
½ portion jambon à l'os

½ Portion Rohschinken 10.-
½ portion jambon cru

«Milanese» ^{VEGI} 38.50
Spargeln 1 Bund mit Spiegelei und Parmesan
«Milanese»
Asperges, 1 botte, avec œuf au plat et parmesan

Spargeln in Blätterteig an Morcheln und Reis 45.50
Feuilleté d'asperges aux morilles et riz

Teller Spargeln mit Schinken 39.50
Assiette d'asperges avec jambon

BRASSERIE

1/2 Portion 1/1 Portion

Geschnetzelte Kalbsleberli 1/2 Portion Fr. 29.- 1/1 Portion Fr. 34.-
in Butter und Kräuter sautiert
Emincé de foie de veau
sauté au beurre et herbes

Ossobuco mit Gremolata 1/2 Portion Fr. 39.-
Geschmorte Kalbshaxe
Ossobuco mit Gremolata
jarret de veau braisé

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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart 1/2 Portion Fr. 29.50 1/1 Portion Fr. 36.-
Emincé de veau a la Zürichoise



VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Seeländer Blattsalat Salade vert du Seeland	Fr. 8.50
Gemischter Salat Salade mixte	Fr. 12.50
Hausgemachte Tagessuppe Potage du jour maison	Fr. 9.50
Kerzers'er Spargelcreme- Suppe Crème d'asperges de Chiètres	12.50
Spargeln, ½ Bund mit hausgemachten Saucen ½ botte d'asperges avec nos sauces maison	19.-
Blätterteig Pastetchen an Morcheln Feuilleté aux morilles	22.-
Entenleber gebraten mit Honig- Apfelschnitze und einem Brioche Foie gras sauté avec pommes miel et brioche	Fr. 24.-
Hausgemachte Gemüse- Frühlingsrollen Serviert mit Salat an Süssaurer Chili-Sauce Rouleaux de printemps aux légumes, salade et sauce chili	14.-

FISCH / POISSON

	1/2 Portion	1/1 Portion
Eglifilets in Butter goldbraun gebraten Filets de perches au beurre	Fr. 29.-	Fr. 35.-

TARTAR

	1/2 Portion	1/1 Portion
Tatar mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky	Fr. 29.-	Fr. 35.-

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

PASTA

Tagliatelle Fr. 24.- Fr. 29.-
mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm

Tagliatelles
avec veau, légumes, morilles et crème

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Fr. 16.-
Chicken Nuggets avec des pommes frites

Tagliatelle mit Butter und Parmesan Fr. 15.-
Tagliatelle avec du beurre et parmesan

Pommes frites Fr. 5.-

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

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

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

