

APÉRITIF

Champagner 1 dl. 13.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Johannisberg Wallis « Les fils Maye » 1 dl. 8.-

Chardonnay 1 dl. 8.-
Château Souaillon Neuenburg AOC

Sauvignon blanc AOC 1 dl. 8.-
Château Souaillon Neuenburg AOC

Rotwein / Vin rouge

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

Merlot Cabernet-Franc 1 dl. 9.-
Purpuratus Château Souaillon Neuenburg AOC

Rioja 1 dl. 8.-
Puelles, Crianza

Primitivo 1 dl. 10.-
di Manduria DOC Luccarelli Farnese

VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Seeländer Blattsalat Fr. 10.-
Salade vert du Seeland


Gemischter Salat Fr. 14.-
Salade mixte 

Hausgemachte Tagessuppe Fr. 9.-
Potage du jour maison

«Mexicaine» Fr. 19.-
Avocado und Tomaten mit gebratenen Speckstreifen an Balsamico
«Mexicane»
Avocado et tomates, lard et sauce balsamique

Rindscarpaccio 80 gr. Fr. 22.-
mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne
Carpaccio de boeuf
avec roquettes, parmesan et pignons

Entenleber gebraten Fr. 26.-
mit Honig- Apfelschnitze und einem Brioche
Foie gras sauté
avec pommes miel et brioche


Hausgemachte Gemüse- Frühlingsrollen Fr. 14.-
Serviert mit Salat an Süssaurer Chili-Sauce 
Rouleaux de printemps aux légumes, salade et sauce chili

HIPPEL KRONE


EUROPEAN & THAI KITCHEN HOTEL-RESTAURANT


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

Sommer Specials / Spécialités estivales

Gaspacho würzige Tomatensuppe kalt serviert Fr. 14.-
Gaspacho, potage andalou, relevé (froid) 

Karamellisierter gratinierter Geisskäse mit Honig
auf Salat serviert Fr. 22.-
Fromage de chèvre gratiné et caramélisé au miel
sur lit de salade

Tomatentartar 80 gr. Fr. 22.- / 160 gr. Fr. 31.-
mit Butter und Toast 
Tartare de tomates avec beurre et toasts

Burrata  Fr. 22.-
auf einem Tomaten-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkerne
Burrata
sur une salade de tomates, roquette et pignons grillés

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat Fr. 25.-
Pouletwürfel an Currysauce, mit Salat und Früchte
Salade tiède et dés de poulet au curry,
assortie de fruits

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

Wurst & Käsesalat garniert Fr. 22.-
mit Pommes frites

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

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



BRASSERIE

1/2 Portion 1/1 Portion

Geschnetzelte Kalbsleberli
in Butter und Kräuter sautiert
Emincé de foie de veau
sauté au beurre et herbes

Fr. 29.- Fr. 34.-

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. 29.50 Fr. 36.-

TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion

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
mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm

Fr. 24.- Fr. 29.-

Tagliatelles
avec veau, légumes, morilles et crème

FISCH / POISSON

1/2 Portion 1/1 Portion


Eglifilets
in Butter goldbraun gebraten
Filets de perches au beurre

Fr. 29.- Fr. 35.-

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets avec des pommes frites

Fr. 16.-

Tagliatelle mit Butter und Parmesan 
Tagliatelle avec du beurre et parmesan

Fr. 15.-

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

