

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN
HOTEL-RESTAURANT-CATERING

APÉRITIF

Champagner 1 dl. 14.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

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

Chardonnay Château Souaillon NE AOC 1 dl. 8.-

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

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 Puelles, Crianza 1 dl. 8.-

Primitivo di Manduria DOC Luccarelli 1 dl. 10.-

Vorspeisen / Les entrées

Bunter Seeländer Herbst- Blattsalat Fr. 10.-
Salade de feuilles d'automne colorées

Hausgemachte Tagessuppe Fr. 9.-
Potage du jour maison


Seeländer Kürbissuppe Fr. 12.-
Crème de courge du Seeland

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

Hausgemachte Wildterrinen garniert Fr. 22.-
Terrine maison de gibier

Blätterteig Pastetchen  Fr. 18.-
mit frischen Pilzen an leichter Rahmsauce
Feuilleté forestière, champignons frais à la crème

Knusprig gebratene halbe Wachtel Fr. 22.-
auf Herbstsalat mit Balsamico
Demi caille tiède
servie sur salade d'automne au balsamic

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



Hauptgänge / Plat principaux

1/2 Portion 1/1 Portion

Rehpfeffer
Civet de chevreuil Fr. 29.- Fr. 34.-

Rehschnitzel « Mirza » Fr. 39.- Fr. 45.-
mit feiner Wildgarnitur, wie Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte
Escalope de chevreuil de « Mirza »
garni avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits

Hirschfilet an Heidelbeeren Fr. 39.- Fr. 45.-
mit feiner Wildgarnitur, wie Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte
Filet de cerf aux myrtilles
garni avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits

Goldbraun gebratene Wachtel Fr. 41.-
mit Weinbeeren und Wildgarnitur
Caillie aux raisins
avec la garniture de chasse

Rehrücken «Baden Baden» pro Person Fr. 69.-
(ab 2 Personen auf Vorbestellung)
Selle de chevreuil «Baden Baden»
(dès 2 personnes à pré-commander)

Wildbeilagen- Teller  Fr. 28.-
Assiette des garnitures de chasse

Brasserie

1/2 Portion 1/1 Portion

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

Ossobuco «Gremolata» geschmorte Kalbshaxe Fr. 39.-
Ossobuco «Gremolata» jarret de veau braisé

FISCH / POISSON

1/2 Portion 1/1 Portion

Eglifilets Fr. 29.- Fr. 35.-
in Butter goldbraun gebraten
Filets de perches au beurre

TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion

Fr. 29.- Fr. 35.-

Tatar
mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky

Tatar
mit gehobeltem Parmesan
avec du parmesan a rebibes

BEEF BURGER

Fr. 25.-

Beef Burger
mit gebratenen Speck und Spiegelei, zwiebeln, Salat und Gurken
avec lard sauté et œuf au plat, oignons, salade et concombre

Der Burger wird mit Pommes Frites serviert
Le burger ont servi avec des pommes frites

PASTA

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

Spätzlipfanne mit Steinpilzen, Zwiebeln, Fr. 25.-
Speckstreifen, Rahm und mit Käse überbacken
Cassolette de Spätzli maison, avec bolets,
oignons, lardons de lard, crème et gratiné au fromage

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Fr. 15.-

Pommes frites Fr. 5.-

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

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

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

