

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 de Praz Vully 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 Apfelmus und Brioche
Foie gras sauté
avec compote de pommes et brioche

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

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



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.-

Kalbsmilken
in Butter gebraten und mit Kapern bestreut
Ris de veau
sauté au beurre et câpres

Fr. 26.- Fr. 31.-

Kalbszüngli
an weisser Kapernsauce
Langue de veau
sauce aux câpres

Fr. 26.- Fr. 31.-

Ossobuco Gremolata
Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto
Ossobuco mit Gremolata
jarret de veau braisé avec risotto au safran

Fr. 39.-

Entrecôte «Café de Paris» 200 gr.
in Streifen geschnitten und gratiniert
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr.
coupé en tranche et gratiné

Fr. 45.-

Kalbsgeschnetztes Zürcherart
Emincé de veau a la Zürichoise

Fr. 29.50 Fr. 36.-

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

Fr. 15.-

Pommes frites

Fr. 5.-

TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion

Fr. 29.- Fr. 35.-

Tartar
mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky

Tartar
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
mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm
Tagliatelles avec veau, légumes, morilles et crème

Fr. 24.- Fr. 29.-

Spätzlipfanne
mit Zwiebeln, Speckstreifen, Rahm und mit Käse überbacken
Cassolette de Spätzli maison
avec oignons, lardons de lard, crème et gratiné au fromage

Fr. 25.-

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Rösti, Salzkartoffeln, Tagliatelle 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

