

# HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN  
HOTEL-RESTAURANT-CATERING

## APÉRITIF

Champagner 1 dl. 14.-

## Weine in Offenausschank / Vin ouvert

### Weisswein / Vin blanc

Pinot gris du Vully Château de Praz du Vully 1 dl. 8.-

Chardonnay Neuchâtel Château Souaillon 1 dl. 8.-

### Rotwein / Vin rouge

Pinot noir & Merlot 1 dl. 8.-  
Clos du Château Bonvin / Wallis

Pinot noir « Flamine » 1 dl. 9.-  
Les Fils Maye / Wallis

Rioja Puelles, Crianza 1 dl. 8.-

Primitivo di Manduria DOC Luccarelli 1 dl. 10.-

## Vorspeisen / Les entrées

Nüsslisalat aus dem Seeland Fr. 14.-  
mit Speck , Eier, Baumnüsse und Brotcroutons

Salade de doucette du Seeland  
avec œuf, lard noix et croûtons

Tomatensuppe mit Gin und Basilikum Fr. 14.-  
Crème de tomate avec gin et basilic

Entenleber gebraten Fr. 24.-  
mit Apfelmus und Brioche  
Foie gras sauté  
avec compote de pommes et brioche

Hausgemachte Gemüse- Frühlingsrollen Fr. 14.-  
Serviert mit Salat an Süsssaurer 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. 33.- Fr. 38.-

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. 33.- Fr. 38.-

## FISCH / POISSON

1/2 Portion 1/1 Portion

Eglifilets  
in Butter goldbraun gebraten  
Filets de perches au beurre

Fr. 33.- Fr. 38.-

Saiblingsfilets an Estragonsauce  
Ombre chevalier à l'estragon

Fr. 33.- Fr. 38.-

## 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 Röstzwiebeln, Speckstreifen, Rahm  
und mit Käse überbacken dazu Apfelmus

Fr. 25.-

Cassolette de Spätzli maison  
avec des oignons rôti, lard et crème,  
gratiné au fromage, avec mousse de pomme

## JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Fr. 15.-

Pommes frites

Fr. 5.-

## 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  
Sämtliches Gemüse wird Regional eingekauft

