

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN
HOTEL-RESTAURANT-CATERING

APÉRITIF

Champagner 1 dl. 15.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Reserve blanche Château de Praz Vully 1 dl. 8.-

Sauvignon blanc Château de Praz Vully 1 dl. 8.-

Rosewein / Vin rosé

Œil de pedrix «Neuchatel» 1 dl. 8.-

Whispering Angel - Château D'Esclans 1 dl. 9.-

Rotwein / Vin rouge

Pinot noir & Merlot 1 dl. 8.-
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 Sommer Blattsalat 10.-
Salade de feuilles de printemps colorées

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

Hausgemachte Tagessuppe 9.-
Potage du jour maison

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

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

Hausgemachte Gemüse- Frühlingsrollen 16.-
Serviert mit Salat an Süßsaurer Chili-Sauce 
Rouleaux de printemps aux légumes, salade et sauce chili

Rindscarpaccio 100 gr. 24.-
mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne
Carpaccio de boeuf
avec roquettes, parmesan et pignons

Melonen Schnitze mit Serrano 19.-
Melon et Serrano



Brasserie

1/2 Portion 1/1 Portion


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

Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. 45.-
in Streifen geschnitten und Seeländer Gemüse
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr.
coupé en tranche, gratiné et légumes du Seeland

Kalbsgeschnetztes Zürcherart 32.- 41.-
Emincé de veau a la Zürichoise

Sommer

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

Burrata  24.-
Kerzers'er Tomaten mit Rucola, gerösteten Pinienkerne
Burrata
sur une salade de tomates de Kerzers, roquette et pignons grillés

Wurst & Käsesalat garniert 24.-
mit Pommes frites

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

Fitnesssteller, gemischter Sommersalat mit:
Pouletbrust 160 gr. 24.-
Entrecôte 200 gr. 45.-
Assiette fitness, salade mêlée d'été avec :
Poitrine de poulet 160 gr.
Entrecôte 200 gr.

BEEF BURGER

25.-

Beef Burger
mit gebratenem Speck und Spiegelei, Zwiebeln,
Salat, Tomaten und Gurken
avec lard sauté et œuf au plat, oignons, tomates
et salade et concombre

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

TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion

29.- 35.-

Tartar
mit / avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky

Tartar
mit gehobeltem Parmesan
avec du parmesan a rebibes

FISCH / POISSON

1/2 Portion 1/1 Portion

Eglifilets 29.- 38.-
in Butter goldbraun gebraten
Filets de perches au beurre

PASTA

½ Port. 1/1 Port.

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

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 18.-

Pommes frites 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

PL: Eglifilets

Sämtliches Gemüse wird Regional eingekauft

Allergien: wir beraten Sie gerne

Werte Kundin, werter Kunde

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

