

HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN
HOTEL-RESTAURANT-CATERING

APÉRITIF

Champagner	1 dl. 15.-
Prosecco Goccia d'Oro	1 dl. 9.-

Weine in Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

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

Rosewein / Vin rosé

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

Rotwein / Vin rouge

Rafzerfeld Pinot noir Barrique 2018	1 dl. 9.-
Primitivo Senza Parole	1 dl. 9.-
Primitivo di Manduria DOC Luccarelli	1 dl. 10.-

Vorspeisen / Les entrées

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

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

Tomatensuppe mit Gin und Basilikum
Crème de tomate avec gin et basilic 12.-

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

Blätterteig Pastetchen mit Morcheln
und leichter Rahmsauce 18.-
Feuilleté forestière aux morilles à la crème



Brasserie

1/2 Portion 1/1 Portion

Geschnetzelte Kalbsleberli
in Butter und Kräuter sautiert
Emincé de foie de veau
sauté au beurre et herbes 33.- 38.-

Kalbszüngli
an weisser Kapernsauce
Langue de veau
sauce aux câpres 29.- 34.-

Ossobuco Gremolata
Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto
Ossobuco mit Gremolata
jarret de veau braisé avec risotto au safran 39.-

Entrecôte «Café de Paris» 200 gr.
in Streifen geschnitten und gratiniert
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr.
coupé en tranche et gratiné 45.-

Kalbsgeschnetztes Zürcherart
Emincé de veau a la Zürichoise 29.50 36.-

BEEF BURGER

25.-

Beef Burger
mit gebratenem Speck und Spiegelei, Zwiebeln,
Salat, Tomaten und Gurken, Pommes frites

avec lard sauté et œuf au plat, oignons, tomates
et salade et concombre, 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 Krustentiere / POISSON Crustaés

1/2 Portion 1/1 Portion

Eglifilets
in Butter goldbraun gebraten
Filets de perches au beurre 33.- 38.-

Krevetten in Butter und Kräutern sautiert
Crevettes sauté au beurre et herbes 34.- 41.-

PASTA

½ Port. 1/1 Port.

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

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

Champignons- Morcheln- Steinpilzschnitte
Croûte aux champignons, morilles et cèpes 25.-

JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 18.-

Pommes frites 5.-

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Rösti, Spätzli, Salzkartoffeln, Tagliatelle und Jasminreis.
Rösti, spätzli, pommes nature, tagliatelle et riz jasmin.

Unsere Produkte kommen aus folgenden Herkunftsländern:
Schweiz: Geflügel, Kalb, und Rindfleisch
PL: Eglifilets, Vietnam: Krevetten
Sämtliches Gemüse wird Regional eingekauft

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

