

# Speisekarte

## FRÜHLING

HOTEL HIPPEL KRONE

### Vorspeisen

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Nüsslisalat aus dem Seeland mit Speck, Eier, Baumnüsse und Brotroutons | 14.- |
| Bunter Frühlingsalat                                                   | 10.- |
| Spargelcrèmesuppe                                                      | 12.- |
| Entenleber gebraten mit Apfelmus und Brioche                           | 24.- |
| Halber Teller Spargel mit Hausgemachtensaucen und Salzkartoffel        | 19.- |



### Pasta

1/2 | 1/1

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm | 24.- / 29.- |
| Ravioli mit Spargeln und Bärlauch                       | 14.- / 19.- |
| Pilzschnitte                                            | 19.-        |

### Spargeln

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| Teller Spargel (1 Bund) mit Hausgemachtensaucen und Salzkartoffel           | 27.- |
| Teller Spargel (1 Bund) mit Schinken, Hausgemachtensaucen und Salzkartoffel | 38.- |
| Portion Spargel (2 Bund) mit Hausgemachtensaucen und Salzkartoffel          | 46.- |
| Spargeln (1 Bund) «Milanese» mit Spiegelei, Parmesan, braunem Butter        | 36.- |
| Buurehamme 120g                                                             | 15.- |
| Serrano 70g                                                                 | 15.- |

### Hauptgänge

HIPPEL KLASSIKER

1/2 | 1/1

|                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter und Kräuter sautiert                | 33.- / 38.- |
| Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. in Streifen geschnitten und gratiniert | 45.-        |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart                                           | 29.- / 36.- |

### Wein Offen

WEISSWEIN

|                                       |     |     |
|---------------------------------------|-----|-----|
| Pinot gris Château de Praz Vully      | 0.1 | 8.- |
| Sauvignon blanc Château de Praz Vully | 0.1 | 8.- |

|                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Beef Burger mit gebratenem Speck und Spiegelei, Zwiebeln, Salat, Tomaten und Gurken, Pommes frites | 25.- |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

ROSE

|                                    |     |     |
|------------------------------------|-----|-----|
| Œil de Perdrix Château d'Auvernier | 0.1 | 8.- |
|------------------------------------|-----|-----|

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| Eglifilets in Butter goldbraun gebraten | 33.- / 38.- |
|-----------------------------------------|-------------|

ROTWEIN

|                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Tartar nach Wahl mit : Cognac, Calvados, Whisky oder gehobeltem Parmesan | 29.- / 35.- |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|

|                                            |     |     |
|--------------------------------------------|-----|-----|
| Clos du Château Bonvin Pinot Noir & Merlot | 0.1 | 8.- |
|--------------------------------------------|-----|-----|

|                        |     |     |
|------------------------|-----|-----|
| Primitivo Senza Parole | 0.1 | 9.- |
|------------------------|-----|-----|

MONATS HIT

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes Frites | 27.- |
|-------------------------------------------------|------|

|                                      |     |      |
|--------------------------------------|-----|------|
| Primitivo di Manduria DOC Luccarelli | 0.1 | 10.- |
|--------------------------------------|-----|------|

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Cordonbleu (Schwein) mit Pommes Frites | 32.- |
|----------------------------------------|------|

|                                                    |     |      |
|----------------------------------------------------|-----|------|
| Saint-Emilion Grad Cru Orisse du Casse Cru Château | 0.1 | 10.- |
|----------------------------------------------------|-----|------|

### Beilagen

|                                                               |
|---------------------------------------------------------------|
| Frites, Tagliatelle, Rösti, Jasminreis, Salzkartoffel, Gemüse |
|---------------------------------------------------------------|

### Süsses

1/2 | 1/1

|                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace                  | 15.-        |
| Flan caramel mit Schlagrahm                                              | 12.-        |
| Sabayon Maison und Vanilleeis                                            | 15.-        |
| Zwetschgensorbet mit Pflümli                                             | 15.-        |
| Coupe Dänemark                                                           | 10.- / 14.- |
| Café Glace Maison                                                        | 14.-        |
| Kugel Glace: Vanille, Mokka, Salted Caramel, Zwetschgen, Jogurt, Zitrone | 4.5.-       |
| Schlagrahm                                                               | 2.5.-       |

Für Hinweise zu Allergien wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Herkunft Fleisch: Schweiz: Geflügel, Schwein, Kalb, und Rindfleisch. Polen: Eglifilets, Vietnam: Krevetten, Spargeln: Peru

Täglich frisches Brot von der Bäckerei Stähli in Ried

Preise in CHF inkl. Must 8.1 %

# Menu

## PRINTEMPS

HOTEL HIPPEL KRONE

### Les entrées

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Salade de doucette avec lardons, œufs, noix et croûtons de pain          | 14.- |
| Salade printanière colorée                                               | 10.- |
| Crème d'asperges                                                         | 12.- |
| Foie de canard poêlé avec compote de pommes et brioche                   | 24.- |
| Demi-assiette d'asperges avec sauces maison et pommes de terre bouillies | 19.- |

### Plats principaux

CLASSIQUES HIPPEL 1/2 | 1/1

|                                                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Foie de veau émincé sauté au beurre et aux herbes                                       | 33.- / 38.- |
| Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. coupé en tranche et gratiné                           | 45.-        |
| Émincés de veau à la zurichoise                                                         | 29.- / 36.- |
| Burger de bœuf avec lard et œuf au plat, oignons, laitue, tomates et concombres, frites | 25.-        |
| Filets de perches au beurre                                                             | 33.- / 38.- |
| Tartare au choix avec : Cognac, Calvados, whisky ou parmesan râpé                       | 29.- / 35.- |

### HIT DU MOIS

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Escalope panée (Porc) avec frites | 27.- |
| Cordonbleu (Porc) avec frites     | 32.- |

### Accompagnements

Frites, tagliatelles, rösti, riz au jasmin, pommes de terre bouillies, légumes



|                       |     |      |
|-----------------------|-----|------|
| Champagne             | 0,1 | 15.- |
| Prosecco Goccia d'Oro | 0,1 | 9.-  |

### Vin ouvert

VIN BLANC

|                                       |     |     |
|---------------------------------------|-----|-----|
| Pinot gris Château de Praz Vully      | 0,1 | 8.- |
| Sauvignon blanc Château de Praz Vully | 0,1 | 8.- |

ROSE

|                                    |     |     |
|------------------------------------|-----|-----|
| Œil de Perdrix Château d'Auvernier | 0,1 | 8.- |
|------------------------------------|-----|-----|

VIN ROUGE

|                                                    |     |      |
|----------------------------------------------------|-----|------|
| Clos du Château Bonvin Pinot Noir & Merlot         | 0,1 | 8.-  |
| Primitivo Senza Parole                             | 0,1 | 9.-  |
| Primitivo de Manduria DOC Luccarelli               | 0,1 | 10.- |
| Saint-Emilion Grad Cru Orisse du Casse Cru Château | 0,1 | 10.- |

### Pâtes

1/2 | 1/1

|                                                  |             |
|--------------------------------------------------|-------------|
| Tagliatelles au veau, légumes, morilles et crème | 24.- / 29.- |
| Raviolis aux asperges et à l'ail des ours        | 14.- / 19.- |
| Croûtes aux champignons                          | 19.-        |

### Asperges

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Assiette d'asperges (1 Botte) avec sauces maison et pommes de terre bouillies       | 27.- |
| Assiette d'asperges (1 Botte) au jambon, sauces maison et pommes de terre bouillies | 38.- |
| Portion d'asperges (2 Botte) avec sauces maison et pommes de terre bouillies        | 46.- |
| Asperges «à la milanaise» avec œuf au plat, parmesan, beurre noisette               | 36.- |
| Jambon 120g                                                                         | 15.- |
| Serrano 70g                                                                         | 15.- |

### Desserts

1/2 | 1/1

|                                                                      |             |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| Gâteau au chocolat avec cœur liquide et glace à la vanille           | 15.-        |
| Flan caramel à la crème fouettée                                     | 12.-        |
| Sabayon Maison et glace vanille                                      | 15.-        |
| Sorbet Vielle Prune                                                  | 15.-        |
| Coupe du Danemark                                                    | 10.- / 14.- |
| Café Glace Maison                                                    | 14.-        |
| Boule de glace : Vanille, Moka, Caramel Salé, Prunes, Yaourt, Citron | 4.5.-       |
| Crème fouettée                                                       | 2.5.-       |

Pour toute information concernant les allergies, veuillez contacter notre personnel de service.

Origine des viandes : Suisse : volaille, porc, veau et bœuf. Pologne : filets de perche, Vietnam : crevettes, asperges: Peru

Pain frais quotidien de la boulangerie Stähli à Ried

Prix en CHF TVA 8.1% incluse