

Speisekarte

SOMMER

HOTEL HIPPEL KRONE

Vorspeisen

Bunter Sommersalat	10.-
Gazpacho kalte Tomatensuppe	14.-
Melone & Avocado Schnitze mit Serrano an einer Zitronen-Vinaigrette	16.-
«Mexicaine» Avocado und Tomaten mit gebratenen Speckstreifen an lauwarmen Balsamico	19.-

Sommer Hit

Burrata mit Kerzers'er Tomaten an einer Melonen-Minzsalsa	22.-
Wurst & Käsesalat garniert mit Pommes frites	22.-
Lauwarmer Poulet-Curry-Salat Pouletwürfel an Currysauce, mit Salat und Früchte	25.-
Roastbeef Teller mit Tartarsauce dazu Pommes frites	25.- / 30.-
Fitnesssteller, Sommersalat mit: Pouletbrust 160 gr.	24.-
Entrecôte 200 gr. «Café de Paris»	45.-
Karamellisierter Geisskäse mit Honig & Baumnüsse auf Salat	22.-
Tartar nach Wahl mit : Cognac, Calvados, Whisky oder gehobeltem Parmesan	29.- / 35.-

Pasta

Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm	24.- / 29.-
--	-------------

Beilagen

Frites, Taglitaelle, Rösti, Jasminreis,
Salzkartoffel, Gemüse



Aperitif

Champagner	0.1	15.-
Prosecco Goccia d'Oro	0.1	9.-

Wein Offen

WEISSWEIN

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.-
--	-----	-----

ROTWEIN

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

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

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

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

Hauptgänge

Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter & Kräuter sautiert	33.- / 38.-
Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. in Streifen geschnitten und gratiniert	45.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart	29.- / 36.-
Beef Burger mit gebratenem Speck und Spiegelei, Zwiebeln, Salat, Tomaten & Gurken, Pommes frites	25.-
Eglifilets in Butter goldbraun gebraten	33.- / 38.-
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes Frites	27.-
Cordonbleu (Schwein) mit Pommes Frites	32.-

Süsses

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.-
Coupe Romanoff	10.- / 14.-
Erdbeer Delice	11.- / 15.-
Erdbeer Gratin mit Vanille Glace	12.- / 15.-
Flan caramel mit Schlagrahm	12.-
Sabayon Maison und Vanilleeis	15.-
Cassata mit Maraschino	11.-
Colonel	15.-
Coupe Dänemark	10.- / 14.-
Café Glace Maison	14.-
Kugel Glace: Vanille, Mokka, Salted Caramel, Jogurt, Zitrone	4.5
Schlagrahm	2.5

Menu

ÉTÉ

HOTEL HIPPEL KRONE

Les entrées

Salade été colorée	10.-
Gazpacho soupe froide à la tomate	14.-
«Mexicane»	
Avocado et tomates, lard et sauce balsamique	19.-
Duo de melon et d'avocat, servi avec du Serrano et une vinaigrette au citron	19.-

Été

1 / 2 | 1 / 1

Burrata avec des tomates de Kerzers, accompagnée d'une salsa melon-menthe	22.-
Salade garnie de cervelas et de fromage, accompagnée de frites	22.-
Salade tiède et dés de poulet au curry, assortie de fruits	25.-
Assiette de roast-beef, sauce tartare et frites	25.- / 30.-
Assiette fitness, salade d'été avec: Poitrine de poulet 160 gr.	24.-
Entrecôte 200 gr.	45.-
Fromage de chèvre caramélisé au miel & Noix servi sur salade.	22.-

Pâtes

1 / 2 | 1 / 1

Tagliatelles au veau, légumes, morilles et crème	24.- / 29.-
--	-------------

Accompagnements

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



Apéritif

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.-
--	-----	------

Plats principaux

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

Desserts

1 / 2 | 1 / 1

Gâteau au chocolat avec cœur liquide et glace à la vanille	15.-
Coupe Romanoff	10.- / 14.-
Delice de fraise	11.- / 15.-
Gratin de fraise, glace vanille	12.- / 15.-
Flan caramel à la crème fouettée	12.-
Sabayon Maison et glace vanille	15.-
Cassata avec Maraschino	11.-
Colonel	15.-
Coupe du Danemark	10.- / 14.-
Café Glace Maison	14.-
Boule de glace : Vanille, Moka, Caramel Salé, Yaourt, Citron	4.5
Crème fouettée	2.5