

Speisekarte

HERBST

HOTEL HIPPEL KRONE

Vorspeisen

Bunter Herbstsalat	10.-
Nüsslisalat aus dem Seeland mit Speck, Eier, Baumnüsse und Brotcroutons	14.-
Seeländer Kürbissuppe	12.-

Wild

Rehpfeffer serviert mit Spätzli, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren	29.- / 34.-
Rehgeschnetzelts flambiert mit Cognac, an Wildrahmsauce mit Speck und Kirschen	34.- / 39.-
Rehschnitzel "Mirza" serviert mit Marroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte	39.- / 45.-
Rehrücken "Baden Baden" (ab 2 Personen auf Vorbestellung)	P.P 69.-
Wildbeilagen-Teller	28.-

Pasta

Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm	24.- / 29.-
Spätzlipfanne Zwiebel, Speckstreifen, Rahm und mit Käse überbacken	25.-

Beilagen

Rösti, Spätzli, Salzkartoffeln, Tagliatelle und Jasminreis



Aperitif

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

Wein Offen

WEISSWEIN

Sauvignon blanc Château Souaillon AOC Neuenburg 0.1 8.-

Chardonnay Château Souaillon AOC Neuenburg 0.1 8.-

ROSE

Œil de Perdrix Château d'Auvernier 0.1 8.-

ROTWEIN

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

Pinot noir Le Bourguignon Grand Cru Château Souaillon 2016 0.1 10.-

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

1 / 2 | 1 / 1

Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. in Streifen geschnitten und gratiniert	45.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart	33.- / 38.-
Tartar nach Wahl mit: Cognac, Calvados, Whisky oder Parmesan	29.- / 35.-
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

1 / 2 | 1 / 1

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.-
Heissi Liebi mit Zimtglace & Rotwein-Zwetschgen	12.- / 15.-
Zwetschgen Gratin mit Zimt Glace	12.- / 15.-
Zwetschgensorbet mit altem Pflümlì	15.-
Flan caramel mit Schlagrahm	12.-
Cassata mit Maraschino	11.-
Coupe Dänemark	10.- / 14.-
Café Glace Maison	14.-
Kugel Glace: Vanille, Mokka, Salted Caramel, Jogurt, Zitrone, Pistazien, Zimt, Zwetschgen	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, Österreich: Reh & Hirsch

Täglich frisches Brot von der Bäckerei Stähli in Ried
Preise in CHF inkl. Must 8.1 %

Menu

L' AUTOMNE

HOTEL HIPPEL KRONE

Les entrées

Salade d'automne colorée	10.-
Salade de doucette du Seeland avec lard, oeuf, noix et croûtons	14.-
Crème de courge du Seeland	12.-

Chasse

Civet de chevreuil	
servi avec spätzli, chou rouge et pomme aux canneberges	29.- / 34.-
Emincés de chevreuil flambé au cognac, lardons et cerises	34.- / 39.-
Escalope de chevreuil de "Mirza"	
servi avec marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits	39.- / 45.-
Selle de chevreuil "Baden Baden"	P. PERS.
(dés 2 personnes à pré-commander)	69.-
Assiette des garnitures de chasse	28.-

Pâtes

Tagliatelles de veau, légumes, morilles et crème	24.- / 29.-
Cassolette de spätzli maison	
oignons, lardons de lard, crème et gratiné au fromage	25.-

Accompagnements

Rösti, spätzli, pomme nature, tagliatelle et riz jasmin



Apéritif

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

Vin ouvert

VIN BLANC

Sauvignon blanc Château Souaillon AOC Neuchâtel	0,1	8.-
Chardonnay Château Souaillon AOC Neuchâtel	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.-
Pinot noir Le Bourguignon Grand Cru Château Souaillon 2016	0,1	10.-
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

Entrecôte «Café de Paris» 200 gr. coupé en tranchées et gratinées	45.-
Emincés de veau à la zurichoise	33.- / 38.-
Tartare au choix avec : cognac, calvados, whisky ou parmesan	29.- / 35.-
Burger de bœuf avec lard et œuf au plat, oignons, laitue, tomates et concombres, frites	25.-
Filets de perches au beurre	33.- / 38.-
Escalope panée (Porc) avec frites	27.-
Cordonbleu (Porc) avec frites	32.-

Desserts

1 / 2 | 1 / 1

Fondant au chocolat accompagné d'une boule de glace à la vanille	15.-
Chaud – froid des amoureux glace de vanille et pruneaux au vin rouge	12.- / 15.-
Gratin aux pruneaux avec glace Cannelle	12.- / 15.-
Sorbet vieille Prune	15.-
Flan caramel à la crème fouettée	12.-
Cassata avec Maraschino	11.-
Coupe Danemark	10.- / 14.-
Café Glacé Maison	14.-
Boule de glace : Vanille, Moka, Caramel Salé, Yaourt, Citron, Pistache, Cannelle, Prunes	4.5
Crème fouettée	2.5