

Speisekarte

WINTER

HOTEL HIPPEL KRONE

Vorspeisen

Bunter Wintersalat	10.-
Nüsslisalat aus dem Seeland mit Speck, Eier, Baumnüsse und Brotcroutons	14.-
Tomatensuppe mit Gin & Basilikum	12.-
Pastetli mit feiner Morchelfüllung	20.-

Hauptgänge

Geschnetzeltes Kalbsleberli in Butter & Kräuter sautiert	33.- / 38.-
Entrecôte Café de Paris 200gr. in Streifen geschnitten	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.-

Beilagen

Pommes frites, Rösti, Spätzli, Salzkartoffeln, Tagliatelle und Jasminreis



Aperitif

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

Wein Offen

WEISSWEIN

Sauvignon blanc Château de Praz	0.1	8.-
Gewürztraminer Alsace	0.1	8.-

ROSE

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

ROTWEIN

Clos du Château Bonvin Pinot Noir & Merlot	0.1	8.-
Rioja - Crianza Puelles 2019	0.1	10.-
Primitivo Senza Parole	0.1	9.-
Primitivo di Manduria DOC Luccarelli	0.1	10.-
Saint- Emilion Grand Cru Orisse du Casse Cru Château	0.1	10.-

Pasta

1 / 2 | 1 / 1

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

Süsses

1 / 2 | 1 / 1

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.-
Tarte Tatin mit Vanilleglace	15.-
Colonel	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, Zitron	4.5
Schlagrahm	2.5

Menu D' HIVER

HOTEL HIPPEL KRONE

Les entrées

Salade d'hiver colorée	10.-
Salade de doucette du Seeland avec lard, oeuf, noix et croûtons	14.-
Soupe de tomate au gin et au basilic	12.-
Vol-au-vent aux morilles	20.-

Plats principaux

1 / 2 | 1 / 1

Fois de veau émincé sauté au beurre et aux herbes	33.- / 38.-
Entrecôte Café de Paris 200gr. coupé en tranchées	45.-
Émincés 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.-

Accompagnements

Pommes frites, 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 de Praz	0,1	8.-
Gewürztraminer Alsace	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.-
Rioja - Crianza Puelles 2019	0,1	8.-
Primitivo Senza Parole	0,1	9.-
Primitivo de Manduria DOC Luccarelli	0,1	10.-
Saint-Emilion Grand Cru Orisse du Casse Cru Château	0,1	10.-

Pâtes

1 / 2 | 1 / 1

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

Desserts

1 / 2 | 1 / 1

Fondant au chocolat accompagné d'une boule de glace à la vanille	15.-
Tarte Tatin accompagné d'une boule de glace à la vanille	15.-
Colonel	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	4.5
Crème fouettée	2.5