

Speisekarte

FRÜHLING

HOTEL HIPPEL KRONE

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat	10.-
Grüne Spargel mit hausgemachten Saucen und Salzkartoffeln	17.-
Spargelcremesuppe	12.-
Halber Teller Spargel mit hausgemachten Saucen und Salzkartoffeln	19.-

Hauptgänge

1 / 2 | 1 / 1

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.-

Pasta

1 / 2 | 1 / 1

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

Beilagen

Pommes frites, 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	8.-
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.-

Spargeln

Teller Spargel (1 Bund): mit hausgemachten Saucen und Salzkartoffeln	35.-
Teller Spargel (1 Bund) mit Schinken: hausgemachte Saucen und Salzkartoffeln	45.-
Portion Spargel (2 Bund): hausgemachte Saucen und Salzkartoffeln	59.-
Spargel (1 Bund) «Milanese»: mit Spiegelei, Parmesan und brauner Butter	39.-
Buurehamme 120 Gramm	15.-
Serrano 70 Gramm	15.-

Süsses

1 / 2 | 1 / 1

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.-
Coupe Romanoff:	10.- / 14.-
Beeren Delice	11.- / 15.-
Tarte Tatin mit Vanilleglace	15.-
Colonnel	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

PRINTEMPS

HOTEL HIPPEL KRONE

Les entrées

Salade printanière colorée:	10.-
Asperges vertes avec sauces maison et pommes de terre bouillies	17.-
Crème d'asperges	12.-
Demi-assiette d'asperges avec sauces maison et pommes de terre bouillies	19.-

Plats principaux

1 / 2 | 1 / 1

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.-

Pâtes

1 / 2 | 1 / 1

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

Accompagnements

Pommes frites, 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 Puellas 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.-

Asperges

Assiette d'asperges (1 Botte) avec sauces maison et pommes de terre bouillies:	35.-
Assiette d'asperges (1 Botte) au jambon, sauces maison et pommes de terre bouillies	45.-
Portion d'asperges (2 Bottes) avec sauces maison et pommes de terre bouillies	59.-
Asperges « à la milanaise » avec œuf au plat, parmesan, beurre noisette	39.-
Jambon 120g	15.-
Serrano 70g	15.-

Desserts

1 / 2 | 1 / 1

Fondant au chocolat accompagné d'une boule de glace à la vanille	15.-
Coupe Romanoff:	10.- / 14.-
Delice de baies	11.- 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