

Speisekarte

SOMMER

HOTEL HIPPEL KRONE

Vorspeisen

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

Sommer Hit

	1/2 1/1
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

	1/2 1/1
Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm	24.- / 29.-

Beilagen

Frites, Tagliatelle, Rösti, Jasminreis,
Salzkartoffel, Gemüse



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

Éil 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

	1/2 1/1
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

	1/2 1/1
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.-
Beeren Delice	11.- / 15.-
Beeren 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, Pistazien	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.-
Tartare au choix avec :	
Cognac, Calvados, whisky ou parmesan râpé	29.- / 35.-

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	
--	--



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

Desserts

1/2 | 1/1

Câteau au chocolat avec cœur liquide et glace à la vanille	15.-
Delice de baies	11.- / 15.-
Gratin de baies, 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,	4.5
Yaourt, Citron, Pistache	
Crème fouettée	2.5