



Speisekarte S O M M E R

HOTEL HIPPEL KRONE



Vorspeisen

Bunter Sommersalat	10.–
Gazpacho kalte Tomatensuppe	14.–
Melone mit Serrano und Burrata	16.–
«Avocado Mexicaine»	
Avocado & Tomaten mit gebratenen Speckstreifen an lauwarmen Balsamico	19.–

Hauptgänge

Entrecôte «Café de Paris» 200gr. in Streifen geschnitten	45.–
Beef Burger mit gebratenem Speck und Spiegelei, Zwiebeln, Salat, Tomaten & Gurken, Pommes frites	25.–
Egfilets in Butter goldbraun gebraten	33.– / 38.–
Paniertes Schnitzel (Schwein) Mit Pommes Frites	27.–
Cordonbleu (Schwein) mit Pommes Frites	32.–

Pasta

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

Beilagen

Pommes frites, Salzkartoffeln, Tagliatelle &
Jasminreis



Aperitif

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

Wein Offen

WEISSWEIN

Sauvignon blanc Château de Praz	0.1	8.–
Reserve blanche Château de Praz	0.1	8.–

ROSE

Œil de Perdrix Château d'Auvergnier	0.1	8.–
---	-----	-----

ROTWEIN

Clos du Château Bonvin Pinot Noir & Merlot	0.1	8.–
Rioja - Crianza Puelles 2019	0.1	9.–
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.–

Sommer Hit

1/2 | 1/1

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 170 gr.	24.–
Entrecôte 200 gr. «Café de Paris»	45.–
Karamellisierter Geisskäse auf Toast mit Honig & Baumnüsse auf Salat	22.–
Tartar nach Wahl mit: Cognac, Calvados, Whisky oder gehobeltem Parmesan mit Toast & Butter serviert	29.– / 35.–

Süsses

1/2 | 1/1

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.–
Tarte Tatin mit Vanilleglace	15.–
Beeren Delice Doppelrahm, Meringues, Vanille Glace	11.– / 15.–
Flan caramel mit Schlagrahm	12.–
Cassata mit Maraschino	11.–
Colonel Zitronensorbet mit Vodka	15.–
Sabayon Maison und Vanilleeis	15.–
Coupe Dänemark	10.– / 14.–
Café Glace Maison	14.–
Kugel Glace: Vanille, Mokka, Almond Salted Caramel, Jogurt, Zitrone, Pistazien	4.5
Schlagrahm	2.5



Für Hinweise zu Allergien wenden
Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Herkunft Fleisch: Schweiz: Geflügel, Schwein, Kalb, & Rindfleisch.
Polen: Eglifilets, Vietnam: Krevetten, Schinken:
Schweiz, Serrano Spanien.

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



Menu ÉTÉ

HOTEL HIPPEL KRONE

Les entrées

Salade été colorée.	10.-
Gazpacho soupe froide à la tomate	14.-
Melon, jambon Serrano et burrata	16.-
«Avocado Mexicaine»	
Avocado et tomates, lard et sauce balsamique	19.-

Plats principaux

1 / 2 | 1 / 1

Entrecôte Café de Paris 200gr. coupé en tranchées	45.-
Émincés de veau à la zurichoise	33.- / 38.-
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.-
Reserve blanche Château de Praz	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.-

Été

1 / 2 | 1 / 1

Salade garnie de cervelas et de fromage	22.-
Salade tiède et dés de poulet au curry; assortir de fruits	25.-
Assiette de roast-beef, sauce tartare et frites	25.- / 30.-
Assiette fitness, salda d'été avec: Poitrine de poulet 170 gr.	24.-
Entrecôte 200gr.	45.-
Fromage de chèvre caramélisé! au miel & noix servi sur salade	22.-
Tartare au choix avec: Cognac, Calvados, Whisky ou Parmesan râpé	29.- / 35.-

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.-
Delice de baies	11.- / 15.-
Sabayon Maison et glace vanille	12.-
Cassata avec Maraschino	11.-
Colonel	15.-
Coupe Danemark	10.- / 14.-
Café Glacé Maison	14.-
Boule de glace : Vanille, Moka, Almond Salted Caramel, Yaourt, Citron, Pistaches	4.5
Crème fouettée	2.5

