



Speisekarte

HERBST

HOTEL HIPPEL KRONE



Vorspeisen

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

Hauptgänge

	1/2 1/1
Entrecôte «Café de Paris» 200gr. in Streifen geschnitten	45.-
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.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart	33.- / 38.-
Tartar nach Wahl mit: Cognac, Calvados, Whisky oder Parmesan	29.- / 35.-

Pasta

	1/2 1/1
Tagliatelle mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm	24.- / 29.-
Spätzlipfanne – Zwiebel, Speckstreifen, Rahm und mit Käse überbacken	25.-

Beilagen

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



Aperitif

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

Wein Offen

WEISSWEIN

Pinot gris 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.-
Belle Etoile Assemblage AOC Provins Wallis	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.-

Wild

	1/2 1/1
Rehpfeffer mit Speck & Pilztopping serviert mit Wildgarnitur	29.- / 34.-
Rehgeschnetzeltes flambiert mit Cognac, an Wildrahmsauce mit Speck & Kirschen & Wildgarnitur	34.- / 39.-
Rehschnitzel Mirza Speck & Kirschen serviert mit Wildgarnitur	39.- / 45.-
Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Heidelbeeren & Wildgarnitur	44.- / 49.-
Rehrücken "Baden Baden" (ab 2 Personen auf Vorbestellung)	P.P. 69.-
Wildbeilagen-Teller	28.-

Süsses

	1/2 1/1
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	15.-
Tarte Tatin mit Vanilleglace	15.-
Zwetschgen Gratin mit Zimt Glace	12.- / 15.-
Heissi Liebi mit Zimtglace & Rotwein-Zwetschgen	12.- / 15.-
Flan caramel mit Schlagrahm	12.-
Cassata mit Maraschino	11.-
Colonel Zitronensorbet mit Vodka	15.-
Zwetschgensorbet mit altem Pflümli	15.-
Sabayon Maison und Vanilleeis	15.-
Coupe Dänemark	10.- / 14.-
Café Glace Maison	14.-
Kugel Glace: Vanille, Mokka, Almond Salted Caramel, Jogurt, Zitrone, Zimt, Zwetschgen	4.5
Schlagrahm	2.5





Menu

L'AUTOMNE

HOTEL HIPPEL KRONE

Les entrées

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

Plats principaux

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.-
Tartare au choix avec: Cognac, Calvados, Whisky ou Parmesan râpé	29.- / 35.-

Pâtes

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

Accompagnements

Pommes frites, rösti, spätzli, pomme nature, tagliatelle et riz jasmin



Apéritif

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

Vin ouvert

VIN BLANC

Pinot gris	0,1	8.-
Château de Praz		
Reserve blanche	0,1	8.-
Château de Praz		

ROSE

Œil de Perdrix		
Château d'Auvergnier	0,1	8.-

VIN ROUGE

Clos du Château		
Bonvin Pinot Noir & Merlot	0,1	8.-
Belle Etoile		
Assemblage AOC Provins Valais	0,1	8.-
Primitivo Senza Parole	0,1	9.-
Primitivo de Manduria DOC	0,1	10.-
Luccarelli		
Saint-Emilion Grand Cru Orisse du Casse Cru	0,1	10.-
Château		

Été

1/2 | 1/1

Civet de chevreuil lardons et champignons servi avec garnitures de chasse	29.- / 34.-
Emincés de chevreuil flambé au cognac, lardons et cerises servi avec garnitures de chasse	34.- / 39.-
Escalope de chevreuil Mirza lardons et cerises servi avec garnitures de chasse	39.- / 45.-
Filet de cerf aux myrtilles servi avec garnitures de chasse	44.- / 49.-
Selle de chevreuil "Baden Baden" (dès 2 personnes à pré-commander)	P.P. 69.-
Assiette des garnitures de chasse	28.-

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.-
Chaud-froid des amoureux glace de vanille et pruneaux au vin rouge	12.- / 15.-
Gratin aux pruneaux avec glace Cannelle	12.- / 15.-
Sabayon Maison et glace vanille	12.-
Cassata avec Maraschino	11.-
Colonel	15.-
Sorbet vieille Prune	15.-
Coupe Danemark	10.- / 14.-
Café Glacé Maison	14.-
Boule de glace : Vanille, Moka, Almond Salted Caramel, Yaourt, Citron, Cannelle, Prunes	4.5
Crème fouettée	2.5

