

## APÉRITIF

Neuenburger Schaumwein 1 dl. Fr. 8.-  
Mousseux neuchâtelois ON ICE Monopole

## Weine in Offenausschank / Vin ouvert

### Weisswein / Vin blanc

Sauternes 1 dl. Fr. 25.-  
Baron Philippe de Rothschild 1999

Chardonnay 1 dl. Fr. 7.-  
Aureum Château Souaillon Neuenburg AOC

Sauvignon blanc AOC 1 dl. Fr. 7.-  
Viridis Château Souaillon Neuenburg AOC

### Rotwein / Vin rouge

Saint-Emilion Grand Cru 1 dl. Fr. 8.-  
« Château Orisse du Casse »

Merlot Cabernet-Franc 1 dl. Fr. 7.-  
Purpuratus Château Souaillon Neuenburg AOC

Pinot noir Le Bouguigon 1 dl. Fr. 9.-  
Grand Cru Château Souaillon Neuenburg AOC

Rioja 1 dl. Fr. 7.-  
Crianza J. Puelles

OM 1 dl. Fr. 8.-  
Oliver Moraques Mallorca

# HIPPEL KRONE

EUROPEAN & THAI KITCHEN  
HOTEL-RESTAURANT-CATERING-BAR

Bernstrasse 2  
3210 Kerzers  
031 750 18 18  
www.hotel-hippel-krone.ch

## BRASSERIE

1/2 Portion 1/1 Portion

Hausgemachte Entenleber-Terrine Fr. 24.-  
mit Honig Apfelschnitze, Feigen Chutney und Brioche  
Foie gras maison  
avec tranches de pommes marinées au  
miel, confit de figues et brioche

Entenleber gebraten Fr. 24.-  
mit Honig-Sauternes Apfelschnitze, Feigen Chutney und Brioche  
Foie gras sauté  
avec tranches de pommes marinées au  
miel, confit de figues et brioche

Lauwarmer Milkensalat Fr. 14.50 Fr. 19.50  
mit Balsamico Dressing  
Salade de ris de veau tiède  
à la sauce balsamique

Bouchot Muscheln, Fr. 19.50 Fr. 29.50  
St. Michel nach Seemannsart  
mit Pommes frites  
Moules Bouchot du Mont-St. Michel marinières  
avec pommes frites

Hausgemachter Graved Lachs Fr. 18.50  
mit Dill-Senf, Toast und Butter  
Saumon Graved Lachs, maison  
avec moutarde à l'aneth, toasts et beurre

Geschnetzelte Kalbsleberli Fr. 26.50 Fr. 31.50  
in Butter und Kräuter sautiert  
Emincé de foie de veau  
sauté au beurre et herbettes

Kalbszüngli Fr. 24.50 Fr. 29.50  
an weisser Kapernsauce  
Langue de veau  
sauce aux câpres

Kalbsmilken Fr. 24.50 Fr. 29.50  
in Butter gebraten und mit Kapern bestreut  
Ris de veau  
sauté au beurre, parsemé de câpres

Ossobuco mit Gremolata Fr. 36.-  
Geschmorte Kalbshaxe  
Ossobuco avec persilliade italienne  
jarret de veau braisé

Rotbarschfilets Fr. 24.50 Fr. 29.50  
In Butter und Rosmarin gebraten  
auf einem Seeländer Lauchnest  
Filets de rouget barbet  
sauté au beurre et romarin,  
sur un nid de poireaux du Seeland



## VORSPEISEN / ENTRÉES

Bunter Salat   
Salade verte Fr. 8.50

Gemischter Salat   
Salade mixte Fr. 12.50

Hausgemachte Tagessuppe  
Potage du jour maison Fr. 8.50

## TARTAR

1/2 Portion 1/1 Portion  
Fr. 23.50 Fr. 28.50

Tatar  
mit/avec Calvados, Cognac oder/ou Whisky

Tatar  
mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel  
avec des herbes fraîches et tomates concassées

Tatar  
mit gehobeltem Parmesan  
avec du parmesan à rebibes

## BEEF BURGER

Fr. 23.50

Beef Burger  
mit unserem feinem hausgemachtem Café de Paris überbacken,  
garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken  
gratiné avec nôtre délicieuse Café de Paris, garni avec oignons,  
salade et concombre

Beef Burger  
mit gebratenen Speck und Spiegelei, zwiebeln, Salat und Gurken  
avec lard sauté et œuf au plat, oignons, salade et concombre

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert  
Tous les burger sont servis avec des pommes frites

## FISCH / POISSON

Eglifilets 1/2 Portion 1/1 Portion  
in Butter goldbraun gebraten Fr. 26.50 Fr. 31.50  
Filets de perches au beurre

## PASTA

Tagliatelle Fr. 19.50 Fr. 24.50  
mit Kalbsfleisch, Gemüse, Morcheln und Rahm  
Tagliatelles  
avec émincé de veau, légumes, morilles et crème

## FLEISCH / VIANDE

1/2 Portion 1/1 Portion

Entrecôte «Café de Paris» 180gr. Fr. 42.50  
in Streifen geschnitten und gratiniert  
Entrecôte «Café de Paris» 180gr.  
coupée en tranches et gratinée

Hackplätzli nach Grossmutter's Rezept  
an Senfsauce Fr. 22.50 Fr. 27.50  
Boulettes de viande hachée, grand-mère  
sur sauce à la moutarde

Schweizer Pouletbrust Suprême  
an Limettensauce Fr. 24.50  
Suprême de volaille suisse  
à la sauce limette

## JUNIOR

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Fr. 12.00  
Chicken Nuggets avec pommes frites

Tagliatelle mit Butter und Parmesan  Fr. 10.00  
Tagliatelle au beurre et parmesan

Pommes frites  Fr. 5.00

## BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT

Pommes Frites, Kartoffelstock, Rösti, Salzkartoffeln,  
Tagliatelle oder Jasminreis.  
Pommes frites, pommes mousseline, rösti, pommes nature, pâtes  
ou riz jasmin.

Sehr geehrter Hoppel Kunde

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.  
Unsere Gerichte werden fast ausschliesslich aus frischen Zutaten zubereitet und  
könnten je nach Bestellungen etwas länger dauern.  
Unser Fleisch, Geflügel und Fisch kommen aus folgenden Herkunftsländern und  
werden von lokalen Lieferanten geliefert.  
Schweiz: Schweinefleisch, Rindsfleisch, Kalbfleisch und Geflügel  
Deutschland: Chicken Nuggets, Polen : Eglifilet, Frankreich: Muscheln

Chers clientes et clients

C'est avec plaisir que nous vous accueillons et sommes heureux de pouvoir vous  
choyer.  
N'utilisant presque exclusivement que des produits frais, leur préparation  
nécessite parfois peu plus de temps.  
Nos viandes, volailles et poissons que nous livrent nos fournisseurs proviennent  
des pays suivants :  
Suisse : Porcs, bœuf, veaux et volaille, Allemagne : Chicken Nuggets, Pologne :  
Filets de perche, France : Moules

