



ENTRECÔTE FÉDÉRALE

Entre Connaisseurs

MENU

| | | | |
|---|---|---|-------|
| CORDON BLEU «FÉDÉRALE» Gruyère surchoix mit JUMI-Schinken, Pommes allumettes, Märtsalat mit Baumnüssen | 42.50 | ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE Wienerschnitzel mit Pommes allumettes, Märtsalat mit Baumnüssen | 42.50 |
| CARPACCIO DI MANZO Rindfleisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Rucola, Olivenöl und Parmesansplitter | 23.50/33.50 | PAILLARD DE VEAU GRILLÉ Kalbsschnitzel vom Grill mit Risotto, Rucola und Zitrone, Märtsalat mit Baumnüssen | 42.50 |
| TARTARE DE BOEUF «FÉDÉRALE» Normal, moyen, piquant avec Cognac, Whisky ou Calvados | 25.50/35.50 | FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE Eglifilets gebraten mit Pommes allumettes, Märtsalat mit Baumnüssen | 42.50 |
| ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS Pommes allumettes, Märtsalat mit Baumnüssen | 140g 35.50 200g 42.50 250g 49.50 | FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE TARTARE Eglifilets fritiert mit Pommes allumettes, Tartarsauce und Märtsalat mit Baumnüssen | 42.50 |
| <hr/> <i>Natura Beef</i> Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Das Entrecôte ist ein zertifiziertes «Natura Beef», für dessen Herkunft und Qualität wir uns verbürgen. <hr/> | | SAISONALES VEGI-MENU und Märtsalat mit Baumnüssen | 32.50 |
| | | FRISCHE PASTA MIT MÄRITSALAT nur am Mittag von Montag bis Freitag | 29.50 |

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter, die helfen Ihnen gerne.

✂ Cordon Bleu und Wienerschnitzel sind auch glutenfrei bestellbar!

Die Eglifilets kommen aus Wildfang in Estland.

DESSERT

| | | | |
|--|----------------|--|----------------|
| PANNA COTTA mit warmen Waldbeeren | 12.50 | OMELETTE SOUFLÉE ab 2 Personen, «nature» mit Cognac/Grand Marnier | 13.50 15.50 |
| TARTE AUX POMMES CHAUDE ca. 15 Min. mit Vanilleglace | 13.50 16.50 | TARTE AUX CITRONS | 10.50 |
| OEUF AU LAIT CAMELISÉ | 9.50 | PLATEAU DE FROMAGES kleine Portion | 18.50 13.50 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT mit Crème Gruyère | 12.50 13.50 | IRISH COFFEE | 10.50 |
| CRÈME BRULÉE (CATALANE) | 12.50 | FÉDÉRAL COFFEE | 10.50 |
| SGROPPINO Mangosorbet, Vodka & Prosecco | 11.50 | GIOLITO – DIE EXKLUSIVE ITALIENISCHE GLACE Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt fruit de forêt, Pistache, Zitrus Sorbet, Myrtille Sorbet, Mango Sorbet | |
| COUPE BAILEYS Baileys-Ice Cream mit Baileys | 12.50 | Coupe mit 1 Kugel | 4.50 |
| SORBET CITRON mit Vodka | 12.50 | Coupe mit 2 Kugeln | 7.50 |
| SORBET PRUNE mit Vieille Prune | 12.50 | Coupe mit 3 Kugeln | 10.50 |
| | | Rahmzuschlag | 1.– |

KINDER

Liebe Eltern, verlangen Sie bitte unsere Kinderkarte!

Montag bis Sonntag durchgehend warme Küche von 11 bis 23 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Entre nous

Wahre Kenner sind nicht elitär.
Sie stellen lediglich das Geniessertum über alles.

Entre nous

Wer genießt, ist nie einsam. Man ist immer in Begleitung der Freude und der Sinnlichkeit. Und am Schluss gesellt sich noch die Zufriedenheit dazu.
