



ENTRECÔTE FÉDÉRALE

Entre Connaisseurs

MENU

CORDON BLEU «FÉDÉRALE» 42.50 Kalbfleisch, Gruyère surchoix mit JUMI-Rindsschinken Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen	ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE 42.50 Wienerschnitzel mit Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen
CARPACCIO DI MANZO 23.50/33.50 Rindfleisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Rucola, Olivenöl und Parmesansplitter	PAILLARD DE VEAU GRILLÉ 42.50 Kalbsschnitzel vom Grill mit Risotto, Rucola und Zitrone, Märitsalat mit Baumnüssen
TARTARE DE BOEUF «FÉDÉRALE» 25.50/35.50 Normal, moyen, piquant avec Cognac, Whisky ou Calvados	FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE 42.50 Eglifilets gebraten mit Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen	FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE TARTARE 42.50 Eglifilets fritiert mit Pommes allumettes, Tartarsauce und Märitsalat mit Baumnüssen
140g 36.50 200g 42.50 250g 49.50	SAISONALES VEGI-MENU 32.50 und Märitsalat mit Baumnüssen
	FRISCHE PASTA MIT MÄRITSALAT 29.50 nur am Mittag von Montag bis Freitag

Natura Beef

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.
Das Entrecôte ist ein zertifiziertes «Natura Beef»,
für dessen Herkunft und Qualität wir uns verbürgen.

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

✂ Cordon Bleu und Wienerschnitzel sind auch glutenfrei bestellbar!

Unsere Eglifilets «ANGARA WILDFANG MSC» stammen aus dem grössten Süsswasserreservoir der Erde, dem Baikalsee.
Nachhaltiger Genuss vom naturschonenden Fischfang bis zu uns auf den Teller.

DESSERT

PANNA COTTA mit warmen Waldbeeren 12.50	OMELETTE SOUFLÉE ab 2 Personen, «nature» 13.50 mit Cognac/Grand Marnier 15.50
TARTE AUX POMMES CHAUDE ca. 15 Min. 13.50 mit Vanilleglace 16.50	TARTE AUX CITRONS 10.50
OEUF AU LAIT CARAMELISÉ 9.50	PLATEAU DE FROMAGES 18.50 kleine Portion 13.50
MOUSSE AU CHOCOLAT 12.50 mit Crème Gruyère 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, Chocolat, Stracciatella, Yogurt fruit de forêt, Pistache, Citron 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.
