



ENTRECÔTE FÉDÉRALE

Entre Connaisseurs

MENU

| | | | |
|---|---|---|-------|
| CORDON BLEU «FÉDÉRALE» | 43.50 | ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE | 43.50 |
| Kalbfleisch, Gruyère surchoix mit JUMI-Rindsschinken Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | | Wienerschnitzel mit Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | |
| CARPACCIO DI MANZO | 23.50/33.50 | PAILLARD DE VEAU GRILLÉ | 43.50 |
| Rindfleisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Rucola, Olivenöl und Parmesansplitter | | Kalbsschnitzel vom Grill mit Risotto, Rucola und Zitrone, Märitsalat mit Baumnüssen | |
| TARTARE DE BOEUF «FÉDÉRALE» | 26.50/36.50 | FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE | 43.50 |
| Normal, moyen, piquant avec Cognac, Whisky ou Calvados | | Eglifilets gebraten mit Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | |
| ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS | 140g 36.50 200g 43.50 250g 49.50 | FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE TARTARE | 43.50 |
| Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | | Eglifilets fritiert mit Pommes allumettes, Tartarsauce und Märitsalat mit Baumnüssen | |
| <hr/> | | SAISONALES VEGI-MENU | 32.50 |
| <i>Natura Beef</i> | | und Märitsalat mit Baumnüssen | |
| Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Das Entrecôte ist ein zertifiziertes «Natura Beef», für dessen Herkunft und Qualität wir uns verbürgen. | | FRISCHE PASTA MIT MÄRITSALAT | 29.50 |
| <hr/> | | nur am Mittag von Montag bis Freitag | |

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 |
| TARTE AUX POMMES CHAUDE ca. 15 Min. | 13.50 | mit Cognac/Grand Marnier | 15.50 |
| mit Vanilleglace | 16.50 | TARTE AUX CITRONS | 10.50 |
| OEUF AU LAIT CARAMELISÉ | 9.50 | PLATEAU DE FROMAGES | 18.50 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 12.50 | kleine Portion | 13.50 |
| 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 | |
| COUPE BAILEYS Baileys-Ice Cream mit Baileys | 12.50 | Vanille, Chocolat, Stracciatella, Yogurt fruit de forêt, Pistache, Citron Sorbet, Myrtille Sorbet, Mango Sorbet | |
| SORBET CITRON mit Vodka | 12.50 | Coupe mit 1 Kugel | 4.50 |
| SORBET PRUNE mit Vieille Prune | 12.50 | Coupe mit 2 Kugeln | 7.50 |
| | | 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.
