



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.