



ENTRECÔTE FÉDÉRALE

Entre Connaisseurs




MENU

| | | | |
|--|---|--|-------|
| CORDON BLEU «FÉDÉRALE» | 45.50 | ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE | 45.50 |
| Kalbfleisch, Gruyère surchoix mit JUMI-Rindsschinken Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | | Wienerschnitzel mit Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | |
| CARPACCIO DI MANZO | 24.50/34.50 | PAILLARD DE VEAU GRILLÉ | 45.50 |
| Rindfleisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Rucola, Olivenöl und Parmesansplitter | | Kalbsschnitzel vom Grill mit Risotto, Rucola und Zitrone, Märitsalat mit Baumnüssen | |
| TATAR DE BOEUF «FÉDÉRALE» | 26.50/36.50 | FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE | 45.50 |
| Normal, mittel, scharf mit Cognac, Whisky oder Calvados | | Eglifilets gebraten mit Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | |
| VEGAN TATAR «FÉDÉRALE» | 24.50/34.50 | FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE TARTARE | 45.50 |
| | | Eglifilets frittiert mit Pommes allumettes, Tartarsauce und Märitsalat mit Baumnüssen | |
| ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS | 140g 38.50 200g 45.50 250g 49.50 | SAISONALES VEGI-MENU | 34.50 |
| Pommes allumettes, Märitsalat mit Baumnüssen | | und Märitsalat mit Baumnüssen | |

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» mit Cognac/Grand Marnier | 16.50 18.50 |
| TARTE AUX POMMES CHAUDE ca. 15 Min. mit Vanilleglace | 14.50 17.50 | TARTE AUX CITRONS | 12.50 |
| OEUF AU LAIT CAMELISÉ | 10.50 | PLATEAU DE FROMAGES kleine Portion | 19.50 14.50 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT mit Crème Gruyère | 12.50 14.50 | IRISH COFFEE | 10.50 |
| CRÈME BRULÉE (CATALANE) | 12.50 | FÉDÉRAL COFFEE | 10.50 |
| SGROPPINO Mangosorbet, Vodka & Prosecco | 12.50 | 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 | 8.50 |
| SORBET PRUNE mit Vieille Prune | 12.50 | Coupe mit 3 Kugeln | 12.50 |
| | | Rahmzuschlag | 1.50 |

KINDER

Liebe Eltern, verlangen Sie bitte unsere Kinderkarte!

Montag bis Sonntag durchgehend warme Küche von 11 bis 22 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.