

CARTE DES MENUS

SUPPEN / POTAGES

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli oder Mark Consommé de bœuf avec celestine maison ou à la moelle	9.50
Curry-Kokossuppe mit Vanille und Ingwer Soupe au curry et coco à la vanille et gingembre mit grillierter Riesencrevette / avec crevette géante grillée	9.50 12.50
Französische Zwiebelsuppe überbacken Soupe à l'oignon gratinée	12.50
Hausgemachte Fischsuppe Fédérale mit Broccroûtons, Sauce Rouille und Käse Soupe de poissons maison avec croûtons, sauce rouille et fromage	16.50

VORSPEISEN / ENTRÉES

Grüner Blattsalat Salade verte	8.50
Blattsalat mit Apfel und Roquefort Salade Fédérale avec pommes et roquefort	12.50
Salat mit warmem Ziegenkäse, Honig, Baumnüsse und Birne Salade aux fromages de chèvre chaud, miele, cerneaux de noix et poire	18.50 26.50
Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter Saumon d'Écosse fumé avec toast et beurre	21.50 29.50
Hausgemachtes Rindstatar mit Toast und Butter Tartare de bœuf maison avec toast et beurre	23.50 33.50
Entenleberterrinen mit Zwiebelconfit, Toast und Butter Terrine de foie gras de canard avec confit d'oignons, toast et beurre	23.50 33.50
Gebratene Entenleber an Cassisjus und Äpfel Foie gras de canard rôti servi avec jus de cassis et pommes	24.50 36.50
Schnecken nach Burgunder Art «hausgemachte Butter» Escargots de Bourgogne au beurre maison	6 Stück 18.50 12 Stück 26.50

VEGETARISCHE GERICHTE / LES PLATS VEGETARIEN

Gemüse-Couscous an Gewürzsauce, Kichererbsenpüree und Trockenfrüchte Couscous de légumes aux épices, purée de pois chiches et fruits sec	29.50
Grünes Curry mit Linsen und Gemüse dazu Pilawreis Curry vert aux lentilles et légumes avec riz pilaw	26.50
Hausgemachter Spinatstrudel dazu Blattsalat Strudel maison aux épinards avec salade verte	18.50
Käseschnitte «Fédérale» auf Baguette mit Tomaten und Spiegelei serviert Croûte aux fromages «Fédérale» sur baguette avec tomates et œuf au plats	19.50

CARTE DES MENUS

FLEISCHGERICHTE / LES VIANDES

Königinnen-Pastetli mit Pouletfleisch und Kalbsmilken Bouché à la reine avec viande de poulet et ris de veau	28.50
Geschmortes Hähnchen nach Burgunder Art mit Nudeln und Gemüsebeilage Coq au vin de Bourgogne, nouilles et garniture de légumes	29.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse Escalope de veau pané avec pommes frites et légumes	39.50
Kalbsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsebeilage Emincé de veau à la crème et champignons, nouilles et garniture de légumes	39.50
Kalbspaillard vom Grill mit Pommes allumettes, Gemüse und Kräuterbutter Paillarde de veau grillé, pommes allumettes, légumes et beurre maître d'hôtel	42.50
Mistkratzerli Fédérale mit Rosmarin im Ofen gebraten dazu Pommes allumettes und Gemüse Poussin Fédérale rôti au four avec romarin, pommes allumettes et légumes	29.00
Entrecôte gratiniert Café de Paris dazu Pommes allumettes und Gemüse Entrecôte Café de Paris, pommes allumettes et légumes	39.50
Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenlebertranche dazu Williamskartoffel und Gemüse Filet de bœuf Rossini avec tranche de foie de canard rôti, pommes de terre Williams et légumes	52.50
Gebratene Kalbsmilken auf lauwarmem Linsengemüse Ris de veau poêlé sur lit de légumes et lentilles tiede	29.50
Kalbsnierli an feiner Senfsauce mit Kartoffelpüree und Gemüse Rognons de veau à la sauce moutarde, purée de pommes de terre et légumes	38.50
Sauerkraut klassisch mit Schinken, Speck, Saucisson, Frankfurterli Choucroutes classic avec jambon, lard, saucisson, francfort Fédérale	31.00

FISCHGERICHTE / LES POISSONS

Miesmuscheln mit Pommes frites Moules avec pommes frites	21.50 31.50
Eglisfilets Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln und Gemüse Filets de perche à la meunière avec pommes nature et légumes	31.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sauce Vierge dazu Pilawreis und Gemüse Filet de loup de mer à la sauce vierge, riz pilaw et légumes	39.50
Lachstranche vom Grill an Honigsauce auf Wirsing und Salzkartoffeln serviert Tranche de saumon grillé, sauce au miel sur lit de chou frisé et pommes nature	36.50
Bouillabaisse Fédérale hausgemachte französische «Fischsuppe» Bouillabaisse Fédérale «Soupe de poisson» maison	48.50
Sauerkraut mit Lachs, Wolfsbarsch, Riesencrevetten, Miesmuscheln und Speck Choucroutes au saumon, loup de mer, crevettes géantes, moules et lard	42.50
Riesencrevetten an feiner Curry-Kokossauce mit Pilawreis und Blattspinat Crevettes géantes à la sauce de curry et coco avec riz pilaw et épinards	46.50