

winterlich im federal

'tournedos rossini'

gebratenes médaillon vom rindsfilet auf toast
mit gebratener entenleber und trüffeljus
kartoffelstock-macchiato und gemüse vom markt 66

entrée

junger feldsalat mit speck, ei und croûtons
an french dressing 19

weinschaumsuppe mit blätterteighaube 18

französische fischsuppe mit safran und gemüse 26

hauptspeise

geschmortes kalbskopfbäggli 'burgunder art'
mit kartoffelstock und rotkraut 44

gebratenes médaillon vom seeteufel auf champagnersauerkraut
mit weissweinsauce und schnittlauchkartoffeln 46

dessert

hausgemachte vacherin glacé garniert 18

federal
das restaurant | die bar