

winterlich im federal

'tournedos rossini'

gebratenes médaillon vom rindsfilet auf toast
mit gebratener entenleber und trüffeljus
kartoffelstock-macchiatto 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