

Entrecôte Café Fédéral – Essen in Reinkultur.



Welcome

Philosophie

Kulinarisches

Speisekarte

Kinderkarte

Weinkarte

Dessertkarte

Events & Business

Galerie

Happy Kids

Jobs

Reservation

Links

Kontakt

Speisekarte

Carpaccio di manzo	VS	19.50
Rindfleisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Rucola, Olivenöl und Parmesansplitter	HS	29.50
Tartare de boeuf «Café Fédéral»	VS	21.50
Normal, moyen, piquant	HS	31.50
avec Cognac, Whisky ou Calvados		
Entrecôte «Café de Paris»	140	33.00
Pommes allumettes, Märtsalat, Baumnüssen		
Entrecôte «Café de Paris»	200g	39.50
Entrecôte «Café de Paris»	250g	48.00
Escalope de veau viennoise		39.50
Wienerschnitzel mit Pommes allumettes		
Märtsalat mit Baumnüssen		
Paillard de veau grillé		39.50
Kalbsschnitzel vom Grill mit Risotto, Rucola und Zitrone, Märtsalat mit Baumnüssen		
Filets de perche meunière		39.50
Eglifilets gebraten mit Pommes allumettes		
Märtsalat mit Baumnüssen		
Filets de perche frits sauce tartare		39.50
Eglifilets fritiert mit Pommes allumettes, Tartarsauce und Märtsalat mit Baumnüssen		
Saisonaes Vegi-Menu		26.50
mit Märtsalat als Vorspeise		
Frische Pasta mit Märtsalat		24.50
nur am Mittag von Montag bis Freitag		
Natura Beef		
Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich vom zertifizierten schweizer Natura-Label «Suter Natura». Wir garantieren die Herkunft und verbürgen uns für dessen Qualität.		

deutsch français english

Bärenplatz 31 3011 Bern Fon +41 31 311 16 24

Fax +41 31 311 16 73

info@entrecote.ch

