

BRASSERIE FEDERALE

CARTE DES MENUS

SUPPEN/POTAGES

Muschelsuppe mit Safran und Miesmuscheleinlage	14.50
Soupe aux moules aux safran à la crème	
Kürbissuppe mit Sahnehäubchen und Kürbiskernen	13.80
Crème de potirons avec chantilly et graines de potirons	
Französische Zwiebelsuppe überbacken	14.50
Soupe à l'oignon gratiné	
Thailändische Curry-Kokossuppe „Scharf“	13.80
Potage aux curry Tailandais „ relevé“	

VORSPEISEN/ENTRÉE/SALATE/SALADES

Grüner Blattsalat	9.80
Salade verte	
Gemischte Blattsalate mit Ei/ und Speck	14.50/16.50
Assortiment de salade verte, avec oeuf / oeuf et lardons	
Blattsalat mit Apfel und Roquefort	15.80
Salade verte avec pommes et roquefort	
Salat mit warmen Ziegenkäse, Honig, Baumnüsse und Birne	21.80 28.80
Salade au fromage de chèvre chaud, miel, noix et poires	
Herbstsalat mit Rehgeschnetzeln an Himbeervinaigrette, Johannisbeeren, Croutons und Kürbiskernen	23.50 29.50
Salade d'automne avec émincé de viande de chevreuil, vinaigrette à la framboise, groseilles, croutons et graine de tournesol	
Entenleberterrinen mit Zwiebel-Aprikosenchutney , Toast und Butter serviert	30.50 38.50
Terrine de foi de canard, servit avec un confit d'oignon et abricots, toast et beurre	
Thunfischtartar mit Guacamolle und Gurken an Sesamdressing, Toast&Butter	27.80 37.50
Tartar au thon, avec guacamolle, concombre à une sauce sésame, toast et beurre	
Schottischer Rauchlachs mit Toast & Butter & Meerrettichschaum	22.80 29.50
Saumon fumée d'Ecosse, Toast & beurre & mousse de raifort	
Gebratene Entenleber an feinem Burgunder Cassis-Jus	30.50 38.50
Foi de canard poellé, jus aux Cassis de Bourgogne	
Crevetten Pil-Pil, in Knoblauch und Chilibutter gebacken 6 oder 12 Stk.	19.80 28.80
Crevettes Pil-Pil, gratiné aux beurre à l'ail et chili, 6 ou 12 pieces	
Schnecken nach Burgunder Art „Hausgemachte Butter“ 6 oder 12 Stk.	19.80 28.80
Escargots de Bourgogne, Beurre aux herbes Maison „6 ou 12 pieces	

VEGETARISCHE GERICHTE/PLATS VEGETARIENS

Safranrisotto mit Eierschwämli „Pfifferlinge“ mit Parmesanspäne serviert	29.50
Risotto aux safran et chanterelles servit avec copeaux de Parmesan	
Grünes Curry mit Linsen, Gemüse und Pilawreis	28.80
Fricassé de lentilles et légumes aux curry vert, servit avec ris pilaw	
Hausgemachte Crespelle mit Ricotta, Parmesan und Spinat Füllung, gratiniert	28.80
Crespelle farçi à la ricotta, parmesan et épinards, gratiné au four	
Mexikanischer Burito, mit Linsen, Kidneybohnen, Tomatensauce, Nachos und Guacamole serviert	28.80
Burrito Mexicain, farçi avec lentilles, haricots rouge, sauce tomates, nachos et guacamole	
Knoblauchbot Baguette / Baguette pain à l'ail	7.50

FISCHGERICHTE / LES POISSONS

Lachstranche vom Grill, mit Rosmarin Kartoffeln, Gemüsebeilage		39.80
Tranche de Saumon rôti, servi avec pommes nouvelles, légumes		
Seeteufelmedaillon gebraten auf Safranrisotto mit Cherrytomaten serviert		38.00
Medaillon de Baudrois, servit sur lit de Risotto Safran et Tomates cherry		
Egli-Rückenfilets Müllerinnen Art, Salzkartoffeln und Gemüsebeilage		39.80
Filet de perches Meunière, pommes vapeur et garniture de légumes		
Moules Marnière, Poulettes oder Provençal mit Pommes Frites	27.50	37.80
Knoblauchbrot / Pain à l'ail		7.50

Unsere Rindstatar Kreationen/Nos créations de tatar de boeuf 😊😊😊

-Klassisch mit Toast und Butter / Classique avec toast et beurre	25.80	35.80
-Getrüffelt mit Toast und Butter / Truffé avec toast et beurre	27.80	37.80
-Exotisch, mit Guacamole und Nachos dazu Toast und Butter	27.80	37.80
-Exotique, avec Guacamole et nachos, toast et beurre		
-Olé, mit gebratene Chorizo-Brunoise, leicht pikant serviert, Toast und Butter	27.80	37.80
-Olé, servit avec brunoise de chorizo rôti, légèrement pikant, toast et beurre		

FLEISCHGERICHTE/PLATS DE VIANDE

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren, und Rosenkohl serviert		34.50
Civet de Cerf, servit avec spätzli maison, choux de Bruxelles et rouge, poire aux aïelles		
Wildschwein-Koteletten mit feiner Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstbeilagen		37.50
Cotelettes de Marcasin, Sauce aux champignons, Spätzli et garniture d'autonome		
Rinds Ossobucco gremolata mit Safranrisotto serviert		38.50
Ossobucco de boeuf gremolata servit avec risotto aux Safran		
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Baumnüsse, mit Wildgarnitüre serviert		39.50
Emincée de chevreuil, sauce gibier à la crème et noix, servi avec garniture de saison		
Hirschentrecôte vom Grill, mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut Birne mit Preiselbeeren		39.80
Entrecôte de Cerf, servit avec Spätzli, choux de Bruxelles et rouge, poire aux aïelles		
Kalbsnierli an Dijonsensauce oder Provençal, Kartoffelstock und Gemüse		36.80
Rognons de veau sauce moutarde de Dijon ou Provençal servit avec purée de PDT et légumes		
Geschmortes Hähnchen nach Burgunder-Art, mit Nudeln und Gemüsebeilage		36.80
Coq au vin braisé à la Bourgingonne, nouille au beurre et garniture de légumes		
Cordon Bleu Fédérale mit Pfeffer-Raclettkäse gefüllt, Pommes Frites und Gemüse		36.50
Cordon bleu maison, façade au fromage raclette au poivre vert. Frites et garniture de légumes		
Solothurner Niederbraten an einer Apfelsensauce mit Kartoffelstock und Gemüse		37.50
Rôti de porc Soleurois, sauce aux pommes et moutarde, purée de pdt et légumes		
Schweinsschnitzel Paniert, Gemüsebeilage und Pommes Frites		33.80
Escalope de porc pané Viennoise servit avec Frites et garniture de légumes		
Mistkratzerli mit Rosmarin im Ofen gebraten, Pommes Frites, Gemüsebeilage		37.50
Coquelet rôti aux romarin, pommes frites et garniture de légumes		
Spare-Ribs ohne Knochen „300gr“ hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes Frites		36.50
Côte levée de porc sans os, sauce BBQ maison et Frites		

La Carte à Bacchus

Champagne / Crémant/ Prosecco

Champagne Nicolas Feuillatte Brut 20cl	FR		28.00
Champagne Nicolas Feuillatte Brut 75cl	FR		105.00
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé 20cl	FR		32.00
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé 75cl	FR		120.00
Palme d'Or Brut 2008 Nicolas Feuillatte Chardonnay/Pinot Noir	FR		230.00
Palme d'Or Rosé 2008 Nicolas Feuillatte Pinot Noir	FR		250.00
Crémant de Bourgogne AC Domaine Laurent Perrachon&Fils Blanc de Blanc brut „Chardonnay“	FR	10.50	70.00
Prosecco Rosé brut millesimato Glera/Pinot Noir	IT	9.50	66.50
Prosecco Dry Paladin Glera	IT	9.00	59.50
Mousseux PIERRE ZERO Chardonnay sans alcool	FR	9.00	59.50

VINS BLANCS

Château d'Auvernier blanc Neuchâtel <i>Chasselas</i>	CH	7.80	49.00
Château d'Auvernier Sauvignon Blanc	CH	8.20	56.00
Prà bianco Ticino DOC <i>Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc</i>	CH		72.00
Ticino Merlot bianco TERRE DI GUDO AOC 13Vol%	CH	8.50	59.50
1844 Ballenz weiss Ostschweizer Landwein <i>Riesling, Sauvignier Gris, Seyval blanc</i>	IT	7.90	54.00
Pinot Grigio Breganze DOC *Paladin*	IT	7.90	54.00
Lugana DOC Azienda Agricola Pratello <i>Trebbiano</i>	FR	7.80	54.00
Bila Haut Chapoutier Blanc <i>Macabeo, Grenache blanc, Grenache gris</i>	FR	9.20	63.00

VINS ROSÉ

Château d'Auvernier Rosé Neuchâtel Pinot Noir	CH	8.00	56.00
Ultimate Côte de Provence <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle</i>	FR	8.00	56.00

VINS ROUGES SUISSE

Château d'Auvernier Pinot Noire Neuchâtel	CH	8.20	56.00
Merlot del Ticino Runchet Tamborini	CH	8.00	56.00
Merlot Ticino AOC TERRE DI GUDO DOC	CH		78.00
Pinot Noir Valais AOC Réserve des Administrateurs	CH	8.00	56.00

Vins Rouges

Mistral Côtes-du-Rhône Domaine de Ferrard Charles Bravay <i>Syrah, Grenache, Carignan, Vaccarèse</i>	FR	8.00	56.00
Gigondas AOC Château d'Ampuis <i>Grenache, Syrah, Mouvèdre</i>	FR		78.00
Châteauneuf du Pape André Brunel AOC <i>Grenache, Vaccaresse, Mouvèdre, Cinsault</i>	FR		78.00
In Vino Erotico rouge IGP Côteaux de Béziers <i>Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	FR	8.00	56.00
Château La Chèze AC Côte de Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	FR	9.00	60.00
Château Montlau cru bourgeois Supérieur Haut-Medoc <i>Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot</i>	FR	9.00	60.00
Château Cissac cru bourgeois supérieur Haut-Medoc <i>Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit verdot</i>	FR		84.00
Château Rozier St-Emilion AOC Vignobles Saby <i>Merlot, Cabernet-Franc</i>	FR		84.00
Château Côte de Baleau AC St.Emilion Grand Cru Classé <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	FR		90.00
Château Cantenac, Baron de Brane, Margaux <i>Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot</i>	FR		98.00
Chianti Classico IGT Molino di Grace <i>Sangiovese</i>	IT	8.00	56.00
Nero Marone Edizione Privata <i>Nero di Troia, Sangiovese, Primitivo</i>	IT	7.80	54.00
Barbera d'Asti Bricco DOCG Paolo Conterno <i>Barbera</i>	IT	8.00	56.00
Quinta de la Rosa red DOC Douro <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Souzao</i>	P	8.00	58.00
Figuro 4 Roble <i>100% Tempranillo</i>	SP	8.00	56.00
Figuro Tinto 12 Ribiera del Duero „Barrica“ <i>100% Tempranillo</i>	SP		80.00
Vinas Elias Mora DO Toro Castilla y Leon <i>Tinta de Toro</i>	SP	8.00	56.00