BRASSERIE FEDERALE

CARTE DES MENUS

SUPPEN/POTAGES

Kürbissuppe mit Schlagrahm und Kürbisoel Potage de citrouille avec chantilly et son huile	15.20	
Muschelsuppe mit Safran und Miesmuscheleinlage Soupe aux moules au safran à la crème	16.00	
Thailändische Curry-Kokos suppe (leicht Pikant) Potage aux curry Thailandais faite maison, (relevée)	14.50	
Französische Zwiebelsuppe überbacken Soupe à l'oignon gratinée	15.50	

VORSPEISEN/ENTRÉE/SALATE/SALADES

Grüner Blattsalat Salade verte	9.80	
Gemischter Blattsalat mit Ei/ und Speck Assortiment de salades vertes, avec oeuf / oeuf et lardons	14.50/16.80	
Blattsalat mit Apfel und Roquefort Salade verte avec pommes et roquefort	17.50	
Herbstsalat mit Dörr-Feigen, Birne, Johannisbeeren, Kürbiskernen, Und Rehgeschnetzeltes an feiner Himbeeren-vinaigrette Salade d'automne avec figues sêché, poires, groseilles et émincé de chevreuille	26.80	
Salat mit warmen Ziegenkäse, Honig, Baumnüsse und Birne Salade au fromage de chèvre chaud, miel, noix et poires	21.80	
Hirschterrine Diana mit einem Herbstsalat-Bouquet und Sauce Cumberland Terrine de Cerf Diana, servi avec und salade d'automne et sauce cumberland	24.50	
Kürbisterrine mit einen Herbstsalat-Bouquet und Sauce Cumberland serviert Terrine de Cirtouille, salade d'automne et sauce cumberland	24.50	
Schottischer Rauchlachs mit Toast & Butter & Meerretichschaum Saumon fumée d'Ecosse, Toast & beurre & mousse de raifort	26.80	
Gebratene Entenleber an feinem Burgunder Cassis-Jus Foie de canard poelé, jus aux Cassis de Bourgogne	32.50	38.50
Crevetten Pil-Pil, in Knoblauch und Chilibutter gebacken 6 oder 12 Stk. Crevettes Pil-Pil, gratiné aux beurre à l'ail et chili, 6 où 12 pieces	19.80	28.80
Markbein mit Meersalz im Ofen gebacken, mit Toast serviert Os à moelle auf four avec gros sel, servit avec toast	15.50	
Schnecken nach Burgunder Art „Hausgemachte Butter" 6 oder 12 Stk. Escargots de Bourgogne, Beurre aux herbes Maison „6 où 12 pieces	19.80	28.80

FISCHGERICHTE / LES POISSONS

Moules Frites, Marinière, Provençal oder Poulette Miesmuscheln mit Pommes Frittes, Marinère, Provençal oder Poulette	29.50	37.50
Dorade ganz im Ofen gebraten mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln serviert Dorade entière aux four servi avec ratatouille et pommes nouvelles aux romarin		39.50
Hausgemachte Bouillabaisse Fédérale, mit Knoblauchbrot serviert Bouillabaisse Maison servie avec pain à l'ail		42.50
Grillerte Lachstranche sauce Hollandaise, neue Kartoffeln und grüne Spargeln Tranche de saumon grillé, sauce hollandaise, pommes nouvelles et asperges verte		39.50

Unsere Rindstatar Kreationen/Nos créations de tatar de boeuf

-Klassisch mit Toast und Butter / Classique avec toast et beurre	26.30	36.80
-Getrüffelt mit Toast und Butter / Truffé avec toast et beurre	28.30	38.80
-Exotisch, mit Guacamole und Nachos dazu Toast und Butter -Exotique, avec Guacamole et nachos, toast et beurre	28.30	38.80
-Olé, mit gebratene Chorizo-Brunoise, leicht pikant serviert, Toast und Butter -Olé, servit avec brunoise de chorizo rôti, légèrement piquant, toast et beurre	28.30	38.80

VEGETARISCHE GERICHTE/PLATS VEGETARIENS

Ravioli mit Burratafüllung an Butter und Salbei, mit Parmesanspäne serviert Ravioli farçi à la burrata servi aux beurre et à la sauge avec copeaux de parmesan	29.50
Grünes Curry mit Linsen, Gemüse und Pilawreis Fricassé de lentilles et légumes aux curry vert, servit avec ris pilaw	28.80
Hausgemachtes Ratatouille mit Fetakäse überbacken dazu neue Kartoffeln Ratatouille maison gratiné aux fromage feta, servi avec pommes nouvelles	28.80
Kürbisgnocchi an einer feiner Kürbissauce mit Salbei und Parmesanspäne Gnocchi de cirtouille à une sauce aux cirouille et sauge, servi avec côpeaux de Parmesan	29.50
Mexikanischer Burito, mit Linsen, Kidneybohnen, Tomatensauce, Nachos und Guacamole serviert (Käse überbacken) Burrito Mexicain, farçi avec lentilles, haricots rouge, sauce tomates, nachos et guacamole	28.80

FLEISCHGERICHTE/PLATS DE VIANDE

Entenbrust an feiner Weichselkirschensauce, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage Magret de canard sauce cerises et gratin de pommes de terre, garniture de légumes	38.80
Wildschweinkotelette an feiner Wildrahmsauce, Spätzli und Saison beilagen Cotelettes de marcasin, sauce gibier à la crème, spätzli et garniture de saison	37.50
Kalbsnierli an Dijonsenfsauce oder Provençal, Kartoffelstock und Gemüse Rognons de veau sauce moutarde de Dijon ou Provençal servit avec purée de PDT et légumes	36.80
Hirschpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeer und Spätzli Civet de Cerf servi avec choux-rouges et de Bruxelles, poire aux airelles et Spätzli	34.00
Hirschentrecôte mit Rotweinsauce und Wildgarniture serviert Entrecôte de Cerf grillé, sauce au vin rouge, garniture de saison et Spätzli	39.80
Rehgeschnetzeltes oder Schnitzel an feiner Wildrahmsauce mit Baumnüsse Saisonbeilagen und Spätzli Emincé ou Escalope de chevreuil, sauce gibier à la crème et noix, garniture de saison et spätzli	41.50
Geschmortes Hähnchen nach Burgunder-Art, mit Nudeln und Gemüsebeilage Coq au vin braisé à la Bourgingonne, nouille aux beurre et garniture de légumes	36.80
Schweinsschnitzel Paniert mit Gemüsebeilage und Pommes Frites Escalope pané de viande de porc, servi avec garniture de légumes et frites	34.80
Cordon Bleu Fédérale mit Pfeffer-Raclettekäse gefüllt, Pommes Frites und Gemüse Cordon Bleu maison, façi aux fromage raclette au poivre vert. Frites et garniture de légumes	36.80

Unsere Entrecôtes 250gr

Servieren wir mit Pommes-Frites und Gemischtem Blattsalat

-Entrecôte Café de Paris	39.80