

liebe, freude, leidenschaft

alle drei eigenschaften braucht es, um ein herrliches gericht zu kreieren. die küche wird durchflutet von klassischen, französischen wie auch heimischen düften. in den wanderjahren als schiffskoch auf weltmeeren daheim, hat rudolf zünd seine vorliebe für fisch beherzt und sein handwerk veredelt. hauchfein abgestimmt und rund sind seine speisen - ein freudenfest für gaumen und seele.

das herzlich motivierte serviceteam wird mit viel gespür fürs wohlfühlen die kreationen von rudolf zünd zum glänzen bringen.

mit grossartiger unterstützung des küchenteams freuen sich ihre gastgeber auf eine wunderbare begegnung mit ihnen.

aline und rudolf zünd

federal
das restaurant | die bar

14
Gault&Millau



winterlich im federal

‘tournedos rossini’

gebratenes médailon 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 médailon vom seeteufel auf champagnersauerkraut
mit weissweinsauce und schnittlauchkartoffeln

46

dessert

hausgemachte vacherin glacé garniert

18

preise in CHF inkl. mwst.

die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft.

kaltes und warmes entrée

bunter blattsalat french oder italien dressing	16
tunatatar auf avocado mit ingwer-limetten sauce	29
carpaccio vom rind mit 'belper knolle' aromatisches olivenoel und salzflocken	28
tatar vom rind mit cognac toast und butter	28 38

symphonie von der entenleber gefüllte entenleber-terrinen mit mango-chutney gebratene entenleber auf pistazien-financier mit sauerkirschen lauwarmes brioche und aprikosensorbet	32
---	----

hausgemachtes kalbfleisch-ravioli mit salbeibutter	28
---	----

preise in CHF inkl. mwst.
die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft.

suppe

hummersuppe

ihr ragoût gratiniert und hummer-eis

32

fisch und krustentiere

gebratenes alpenzanderfilet von 'susten'

auf weisser trüffelpolenta

48

gebratene seezunge mit kräutern

blattspinat und schnittlauchkartoffeln

52

gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine

und hummerschaum

34 | 56

deklaration fisch | krustentiere

schweiz | estland | frankreich | holland | island | usa

vegetarisch

wir stellen ihnen ein individuelles menu zusammen oder sie suchen selbst aus – alle beilagen sind beliebig kombinierbar – wir beraten sie gerne

preise in CHF inkl. mwst.

die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft.

fleischgerichte

gegrilltes rindsfilet – swiss premium sauce béarnaise, pfeffersauce oder kräuterbutter gratinkartoffeln und gemüse vom markt	62
entrecôte ‘café de paris’ im pfännli – swiss premium pommes allumettes und gemüse vom markt	58
geschnetzeltes kalbfleisch an sämiger rahmsauce champignons und butterrösti	48
geschnetzelte kalbsleber sautiert mit kräutern und butterrösti	46
sautierte kalbsnierli ‘basler art’ mit pappardelle	44
kalbskopf an weissweinsauce oder sauce vinaigrette und salzkartoffeln	42
ab zwei personen	
châteaubriand mit sauce béarnaise gratinkartoffeln und gemüse vom markt pommes allumettes und blattspinat	68
	pro person in zwei gängen

deklaration

châteaubriand mit sauce béarnaise
gratinkartoffeln und gemüse vom markt
pommes allumettes und blattspinat

pro person in zwei gängen 68

preise in CHF inkl. mwst.
die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft

süß & hausgemacht

orangencrêpe und orangenfilets mit limettensorbet	24
hausgemachtes caramelköpfli mit rahm	16
'tarte tatin' mit vanilleglacé süssevin vom rumi	18 24
apfelchüechli mit vanilleglacé	18
tobleronemousse mit rahm	16

erfrischend

sorbet	apfel		
	aprikosen		
	basilikum		
	heidelbeer		
	limetten		
	schokoladen		
	zwetschgen	kugel 6	rahm 2
glacé	caramel		
	erdbeer		
	sauerrahm		
	schokolade	kugel 6	rahm 2

käse vom wagen

eine wunderbare auswahl von wohlgeschmeckendem käse eschalotten-portwein confit und früchtebrot	26
--	----

preise in CHF inkl. mwst.

die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft.