

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



winterlich im federal

'tournedos rossini'

gebratenes médaillon 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 médaillon 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

rindfleisch | kalbfleisch
brot

schweiz | swiss premium
schweiz | europa

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 orangerfilets mit limettensorbet | 24 |
| hausgemachtes caramelköpfl mit rahm | 16 |
| 'tarte tatin' mit vanilleglacé süsswein 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 wohlschmeckendem käse | |
| eschalotten-portwein confit und fruchtebrot | 26 |

preise in CHF inkl. mwst.

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