

# 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 freut sich ihr gastgeber auf eine wunderbare begegnung mit ihnen.

rudolf zünd

*federal*  
das restaurant | die bar

  
**Gault & Millau**



# *zünd 's fisch- und meereswelt*

marinierter saibling mit dill-senf sauce und tatar vom lachs  
gebratene jakobsmuschel auf purée von der erbse

*x*

köstlichkeiten aus dem meer mit frühlingsgemüse  
safran und pernod

*x*

sautierter alpenzander von 'susten'  
badischer spargel und sauce hollandaise

*x*

gebratenes filet vom 'rouget'  
bärlauch risotto und gedünsteter chiorcée

*x*

eine wunderbare auswahl von wohlschmeckendem käse  
eschalotten-portwein confit und fruchtebrot

*x*

variation von süssem

## menu pro person

6-gang	145
5-gang	135
4-gang	112
3-gang	89

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*

marinierter saibling mit dill-senf sauce und tatar vom lachs gebratene jakobsmuschel auf purée von der erbse	28
sautierter alpenzander von 'susten' badischer spargel und sauce hollandaise	32
gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine und hummerschaum	34
hausgemachtes ravioli 'genovese' mit frischem oregano	28
<b>symphonie der entenleber</b> gefüllte entenleber-terrinen mit tomatenconfit gebratene entenleber auf pistazien-financier mit sauerkirschen lauwarmes brioche und aprikosensorbet	32
thunfischtatar auf avocado mit ingwer-limetten sauce	28
carpaccio vom rind mit 'belper knolle' aromatisches olivenoel und salzflocken	28
tatar vom rind mit cognac toast und butter	26

## *suppen*

köstlichkeiten aus dem meer mit frühlingsgemüse  
safran und pernod 32

hummersuppe mit brandwein vom 'rumi'  
ihr ragoût gratiniert und hummer-eis 32

## *fisch und krustentiere*

gebratenes filet vom 'rouget'  
bärlauch risotto und gedünsteter chiorée 54

gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine  
und hummerschaum 56

gebratene seezunge mit kräutern  
blattspinat und schnittlauchkartoffeln 52

deklaration fisch/krustentiere  
schweiz | deutschland | 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 sehr 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 prim sauce béarnaise, pfeffersauce oder kräuterbutter gratinkartoffeln und gemüse vom markt	62
entrecôte ‘café de paris’ im pfännli – swiss prim 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
<b>ab zwei personen</b> châteaubriand mit sauce béarnaise gratinkartoffeln und gemüse vom markt kartoffelcroquetten und blattspinat	66
	pro person in zwei gängen

## deklaration

rindfleisch | kalbfleisch schweiz | swiss prim  
brot 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

variation von süssem 'federal'	24
hausgemachtes caramelpöfli mit rahm	16
'tarte tatin' mit vanilleglacé   süsswein vom rumi	18   24
apfelchüechli mit vanilleglacé	18
tobleronemousse mit beeren und rahm	18

## erfrischend

sorbet	apfel				
	aprikosen				
	basilikum				
	himbeer				
	limetten				
	schokoladen				
	zwetschgen	kugel	6	rahm	2
glacé	carmel				
	erdbeer				
	sauerrahm				
	schokoladen	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.