

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



frühling im federal

caesar salad mit speck und croûtons an seinem dressing	19
crevettencocktail mit toast	28
carpaccio von der jakobsmuschel auf sautiertem fenichel aromatisches olivenoel und salzflocken	26
spargelcrèmesuppe mit ihrem salätchen	18
badischer spargel mit sauce hollandaise und neue kartoffeln	28 44
gebratenes alpenzanderfilet und hummer badischer spargel mit bärlauch-vinaigrette und neue kartoffeln	52
coq au vin vom stubenkücken im rotwein geschmort mit kartoffelstock	46

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

suppe

humpersuppe 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 schweiz | swiss premium
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

rhabarber crêpe mit erdbeersalat und limettensorbet	22
hausgemachtes caramelköpflli 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.