

# 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 an seinem dressing	19
kresseschaumsuppe mit blätterteighaube	18
französische fischsuppe mit safran und gemüse	28
sautierte scampi auf blattspinat mit estragon-pernod-paprika rahmsauce	32
'coq au vin' mit kartoffelstock und marktgemüse	46
'surf and turf' rindsfiletmédaille auf toast mit gebratenem hummerschwanz sauce béarnaise kartoffelstock-macchiato und gemüse vom markt	66

## *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
<b>symphonie von der entenleber</b> 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*

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
<b>ab zwei personen</b> 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

apfelstrudel mit vanillesauce	22
hausgemachtes caramelpöfpli 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.