

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



zünd 's fisch- und meereswelt

lauwarme fischterriner vom steinbutt und seeteufel
badischer spargel mit eschalotten-dill vinaigrette

x

klare hummersuppe mit frühlingsgemüse
krusten- und schalentieren

x

gedünstete lachsschnitzel auf sauerampfercrème
nach den gebrüdern 'jean und pierre troisgros'

x

gebratenes filet vom 'rouget' mit rosmarinjus
auf weisser trüffelpolenta

x

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

x

symphonie von der rhabarber und erdbeere

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

caesar salad mit oder ohne speck	16
lauwarme fischterrinen vom steinbutt und seeteufel badischer spargel mit eschalotten-dill vinaigrette	28
gedünstete lachsschnitzel auf sauerampfercrème nach den gebrüdern 'jean und pierre troisgros'	29
gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine und hummerschaum	34
hausgemachtes ravioli 'genovese' mit frischem oregano	28
symphonie der entenleber 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

- klare hummersuppe mit frühlingsgemüse
mit krusten- und schalentieren 32
- hummersuppe mit brandwein vom 'rumi'
ihr ragoût gratiniert und hummer-eis 32

fisch und krustentiere

- gebratenes filet vom 'rouget' mit rosmarinjus
auf weisser trüffelpolenta 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
ab zwei personen 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

symphonie von der rhabarber und erdbeere	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.