

liebe gäste

nach zehn intensiven jahren habe ich mich entschieden andere wege zu gehen, diese entscheidung ist mir nicht leichtgefallen, der abschied fällt schwer.

in den vergangenen jahren habe ich mit meinem team wunderbare begegnungen mit ihnen teilen dürfen und sie kulinarisch begleitet. für ihr vertrauen, ihre treue und auch konstruktive kritik bedanke ich mich sehr herzlich.

mein grösster dank gilt heute meinem hervorragenden team! ihr wart immer da, vor allem dann, wenn's schwierig wurde. ohne euch wäre es nicht gegangen.

die unendliche leidenschaft fürs kochen und die gastronomie bleibt, weshalb ich mich entschieden habe, ab september 2026 im neuen bistro zur linde in küngoldingen (oftringen) tätig zu sein.

ich freue mich sehr, dass sich mein aktuelles team mit mir auf diesen neuen weg begibt. ein eingespieltes team, welches sich sehr darauf freut, die gewohnt herzlich und unkomplizierte gastfreundschaft und beste qualität weiterzuführen. freuen sie sich mit mir! das federal schliesst am 25. juli 2026.

adieu federal zofingen und bienvenue bistro zur linde küngoldingen

rudolf zünd

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

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
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 | toast

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

symphonie von der aprikose und erdbeere	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.