

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



herbstlich wild wird's...

feiner feldsalat mit sautierten pilzen
und himbeer vinaigrette

⌘

feine kürbis crèmesuppe
mit kürbiskernoel und croûtons

⌘

hausgemachte wildterrine
mit brioche und confit von der feige

⌘

trilogie vom wild

hirschpfeffer, cotelette vom wildschwein und rehrücken
rotkraut, rosenkohl, glasierte maroni, gedämpfter apfel mit preiselbeeren
und quarkspätzli

⌘

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

⌘

surprise von herbstlich 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

| | |
|--|---------|
| caesar salad mit oder ohne speck | 18 16 |
| gebratenes alpenzanderfilet von 'susten' auf champagner sauerkraut | 28 |
| scampi an pernod-estragon sauce auf blattspinat | 32 |
| gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine und hummerschaum | 34 |
| hausgemachtes ravioli 'genovese' mit frischem oregano | 28 |
| symphonie von 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 | 29 |
| carpaccio vom rind mit ,belper knolle' aromatisches olivenoel und salzflocken | 28 |
| tatar vom rind mit cognac toast und butter | 28 38 |

suppen

| | |
|---|----|
| feine hummersuppe mit ihrem sorbet | 32 |
| kürbis crèmesuppe mit croûtons und kürbiskernoel | 28 |

fisch und krustentiere

| | |
|---|----|
| schwarzer seehecht glacier 51 'matrosen art' sautiert mit safranschaum und schlosskartoffeln | 58 |
| gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine und hummerschaum | 56 |
| gebratene seezunge mit kräutern blattspinat und schnittlauchkartoffeln | 52 |

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 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 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 amulettes 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

| | |
|--|---------|
| crêpe 'normandie' mit vanilleglacé | 24 |
| hausgemachtes caramelpöfpli 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 | caramel | | | |
| | 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.