

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


Gault & Millau



herbstlich wild wird's...

feiner feldsalat mit sautierten pilzen
und himbeer vinaigrette

⌘

feine kürbis crèmesuppe
mit kürbiskernöl 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.