

# 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 dégustation vom fisch*

marinierter island saibling auf sautiertem fenchel  
mit senf-dill sauce

*x*

köstlichkeiten aus dem meer und gebratener hummerschwanz  
mit frühlingsgemüse und safran

*x*

sautierte scampi an estragon-pernod sauce  
und blattspinat

*x*

médailon vom seeteufel gebraten  
mit champagnerschaum und bärlauch-risotto

*x*

wunderbare auswahl von wohlschmeckendem käse  
eschalotten-portwein confit und fruchtebrot

*x*

trilogie vom apfel

menu pro person

6-gang	145
5-gang	135
4-gang	112
3-gang	89
2-gang	75

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*

bunter frühlingsalat french oder italien dressing	16
tunfischtatar 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 tomatenconfit gebratene entenleber auf pistazien-financier mit sauerkirschen lauwarmes brioche und aprikosensorbet	32
burgunder schnecken im pfännli mit kräuterbutter gratiniert	18
gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine und hummerschaum	34
hausgemachtes ochschwanz-ravioli mit salbeibutter	28

## *suppen*

feine kresse-schaumsuppe  
mit blätterteighaube 18

humpersuppe  
ihr ragoût gratiniert und hummer-eis 32

## *fisch und krustentiere*

eglifilets meunière oder gebacken 'rosa tschudi'  
sauce tatar und schnittlauchkartoffeln 49

gebratene seezunge mit kräutern  
blattspinat und schnittlauchkartoffeln 52

gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine  
und hummerschaum 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 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
<b>ab zwei personen</b> 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

trilogie vom apfel	24
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				
	sauerrahm				
	schokolade	kugel	6	rahm	2

## käse vom wagen

eine wunderbare auswahl von wohlschmeckendem käse eschalotten-portwein confit und früchtebrot	26
--	----

preise in CHF inkl. mwst.  
die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft.