

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



kaltes und warmes entrée

junger feldsalat mit speck und ei an himbeer-vinaigrette	18
feine weinschaumsuppe mit blätterteighaube	18
burgunder schnecken im pfännli mit kräuterbutter gratiniert	18
hausgemachte ravioli 'genovese' in oregano-butter	28
symphonie von der entenleber gefüllte entenleber-terrinen mit tomatenconfit gebratene entenleber auf pistazien-financier mit sauerkirschen lauwarmes brioche und aprikosensorbet	32
carpaccio vom rind mit ‚belper knolle‘ aromatisches olivenoel und salzflocken	28
tatar vom rind mit cognac toast und butter	28

preise in CHF inkl. mwst.

die von uns angebotenen speisen und getränke können allergene inhaltsstoffe aufweisen - gerne geben wir hierzu mündlich auskunft.

fisch und krustentiere

entrée

tunfischtatar auf avocado
mit ingwer-limetten sauce 29

sautierte scampi an estragon-pernod sauce
auf blattspinat 32

gebratener hummerschwanz auf trüffel-linguine
und hummerschaum 34

suppe

köstlichkeiten aus dem meer
mit safran und gemüse 28

feine hummersuppe
ihr ragoût gratiniert und hummer-eis 32

fisch und krustentiere

hauptspeise

gebratenes alpenzanderfilet von 'susten' auf champagner-sauerkraut mit schnittlauchkartoffeln	48
eglifilets meunière oder gebacken 'rosa tschudi' sauce tatar und schnittlauchkartoffeln	49
gebratenes filet vom wolfsbarsch in kräuterkruste auf weisser trüffel-polenta	52
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 ohne fisch

wir stellen ihnen ein individuelles menu zusammen oder sie suchen selbst aus, alle beilagen der gesamten speisekarte sind beliebig kombinierbar

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

orangegratin 'madame france' mit seinem crêpe und sauerrahmglacé	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				
	himbeer				
	limetten				
	schokoladen				
	zwetschgen	kugel	6	rahm	2
glacé	caramel				
	sauerrahm				
	schokoladen	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.