

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



winterlich im federal

'surf and turf'

rindsfiletmédailon auf toast mit gebratenem hummerschwanz
und sauce béarnaise
kartoffelstock-macchiato und gemüse vom markt

66

entrée

junger feldsalat mit speck, ei und croûtons
an french dressing

18

steinpilzcrèmesuppe mit blätterteighaube

18

kalbfleisch-pastetli mit milken
champignons und feine rahmsauce

24

scampi an estragon-pernod sauce

32

hauptspeise

coq au vin
mit kartoffelstock und rotkraut

46

geschmorter kalbsschwanz
mit kartoffelstock

44

dessert

caramelisierte banane mit sauerrahmglacé

22

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 blattsalat 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

symphonie von der entenleber gefüllte entenleber-terrinen mit tomatenconfit gebratene entenleber auf pistazien-financier mit sauerkirschen lauwarmes brioche und aprikosensorbet	32
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

hausgemachtes kalbfleisch-ravioli mit salbeibutter	28
-------------------------------------------------------	----

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

suppen

kürbiscrème suppe mit kürbiskernoel und croûtons 16

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
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

pro person in zwei gängen 68

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 crêpe 'normandie', tarte und sorbet	24
hausgemachtes caramelkönfli mit rahm	16
'tarte tatin' mit vanilleglacé süssewein 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 wohlgeschmeckendem 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.