

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.

aline zünd, tochter und gastgeberin, bringt mit herzlicher offenheit und feinem gespür fürs wohlfühlen die kreationen ihres vaters zum glänzen.

zusammen unermüdlich und mit grossartiger unterstützung des federal-teams, freuen sich ihre gastgeber auf eine wunderbare begegnung mit ihnen.

aline & rudolf zünd

federal
das restaurant | die bar



zünd 's fisch- und meereswelt

amuse bouche

x

carpaccio vom thunfisch und der jakobsmuschel
auf gartenkresse mit krappen tatar und caviar

x

französische fischsuppe mit safran und gebratenem hummerschwanz

x

isländisches eismeer-saibling filet gebraten
und randen tatar mit sauerrahm

x

mariage vom seeteufel und rotbarsch gebraten
auf weisser trüffelpolenta mit champagnerschaum

x

auserlesener käse vom wagen
eschalotten-portwein confit und fruchtebrot

x

winterliche dessertvariation

dégustation pro person

6-gang	145
5-gang	125
4-gang	105
3-gang	85

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

rührei im 'pfännli' oder linguine an feiner rahmsauce mit alba trüffel	portion pro gramm	12 9
thunfischtatar auf avocado mit ingwer-limetten sauce		28
carpaccio vom thunfisch und der jakobsmuschel auf gartenkresse mit krappen tatar und caviar		28
gebratener hummerschwanz auf burgunder-trüffel linguine mit hummerschaum		36
französische fischsuppe mit safran und gebratenem hummerschwanz		32
isländisches eismeer-saibling filet gebraten und randen-sauerrahm tatar		32
hummersuppe mit gebratenem hummerschwanz		28
symphonie der entenleber gefüllte entenleber-terrinen mit tomatenconfit und 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		26

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

gebratener hummerschwanz auf burgunder-trüffel linguine mit hummerschaum	56
mariage vom seeteufel und rotbarsch gebraten auf weisser trüffelpolenta mit champagnerschaum	58
gebratene seezunge mit kräutern blattspinat und schnittlauchkartoffeln	49

deklaration fisch/krustentiere

schweiz | deutschland | 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 prim sauce béarnaise, pfeffersauce oder kräuterbutter gratinkartoffeln und gemüse vom markt	62
entrecôte ‘café de paris’ im pfännli – swiss prim pommes allumettes und gemüse vom markt	56
geschnetzeltes kalbfleisch an sämiger rahmsauce champignons und butterrösti	48
geschnetzelter kalbsleber sautiert mit kräutern und butterrösti	44
kalbsnierli ‘basler art’ mit butternudeln	44
ab zwei personen	
im ofen gebratener ‘sisteron’ lammrücken provençale bäckerinnenkartoffeln und gemüse vom markt	pro person 62
châteaubriand mit sauce béarnaise gratinkartoffeln und gemüse vom markt kartoffelcroquetten und blattspinat	pro person in zwei gängen 66

deklaration

kalbfleisch | rindfleisch schweiz | swiss prim | seetal
lamm frankreich | sisteron

preise in CHF inkl. mwst.

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

nachspeise

winterliche variation von süssem	24
crêpe 'à l'orange' und orangensalat mit limettensorbet	22
'tarte tatin' mit vanilleglacé süsswein vom rumi	18 24
apfelchüechli mit vanilleglacé	18
tobleronemousse	16

erfrischend & hausgemacht

sorbet	aprikosen basilikum erdbeer limetten schokolade zwetschgen		
glacé	sauerrahm schokolade	kugel 6	rahm 2

käse vom wagen

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