



RESTAURANT Federal

Vordere Hauptgasse 57
4800 Zofingen

Seebär Rudolf Zünd steht im kleinen Restaurant in der Zofinger Altstadt auch noch in einem Alter am Herd, in dem andere schon lange in Rente gegangen sind. Mit gesteifter Toque, Leidenschaft und Können zaubert er eine klassisch französische Küche auf den Tisch, wie sie leider nur noch selten zu finden ist.

Der Chef begeistert vor allem mit seiner Fischküche, hat aber auch Fleisch und Innereien im Griff. Das bewies er mit einem perfekt gemachten Tournedos alla Rossini auf Toastbrot mit Trüffel, Marktgemüse und Minikartoffeln wie aus dem Lehrbuch. Und mit einer hervorragenden Symphonie von der Entenleber mit zwei verschiedenen Terrinen, gebratener Leber auf Pistazien-Financier, serviert mit Brioche und Aprikosensorbet.

Das Fischmenü (bis zu sechs Gänge) startete mit einem sauber gemachten Carpaccio von Jakobsmuscheln und Tuna, mit Meersalz und Fenchel aufgepeppt. Vorzüglich schmeckte die mit einer Blätterteighaube überbackene Muschelsuppe, nicht ganz mithalten konnte der nächste Gang: Die Scampi an Butter-Schnittlauch-Sauce waren übergart, das Salatherz dazu zu stark geschmort und zäh. Grosse Klasse hatte dagegen der Schwarze Seehecht Glacier 51 aus Patagonien, begleitet von sämiger weisser Polenta mit Alba-Trüffel.

In einem Restaurant wie dem «Federal» fehlt selbstverständlich ein klassischer Käsewagen mit fein temperierter Auswahl nicht. Den Schluss machte eine Orangen-Crêpe mit Blutorange und Sauerrahmglace. Und, wie könnte es anders sein, eine wunderbare Tarte Tatin mit Vanilleglace. Kenntnisreich zusammengestellte Weinkarte mit leider wenigen offenen Crus und halben Flaschen.