

*GaladÏner St.
Nicolas*

*Federal
Zofingen*



APPLAUS
FÜR DIE HERVORRA-
GENDE LEISTUNG!



UNSER CHRISTIAN
BEI DER
WEINVORSTELLUNG



DAS FEDERAL
STETS LIEBEVOLL EIN-
GERICHTET

UNSER RUEDI, DER KÖNIG DER FISCHE!



Wo Austern auf Macchiato trifft...

Und wieder einmal dürfen wir uns im wunderschönen Städtchen Zofingen treffen. Im Herzen dieses Städtchens leuchtend der stoische, grosse und imponierende Weihnachtsbaum. Bereits von Weitem sieht man die Gemäuer des Restaurants Federal, durch dessen Fenster schummriges Kerzenlicht und weihnachtliche Dekoration in die warme „Stube“ einladen.

Der Zeit entsprechend mit Maske, genoss man den herzlichen Empfang am Eingang, um danach umgehend Platz zu nehmen. Im Handumdrehen war man schon mit einem Glas Tartegnin "le Postillon" aus der schönen Region La Côte versehen.

Das Strahlen der Gäste, des Maître Rôtisseurs Ruedi Zünd mit seiner Tochter Aline und den Angestellten war selbst durch die Maske erkennbar und förmlich zu spüren. Man freute sich unsäglich auf einen Abend unter Freunden, mit kulinarischen Höhenflügen und goldenen Tropfen für die Gaumen.

Kurzum wurden die ersten Amuse Bouche geschickt. Wer Ruedi kennt, weiss, dass er bereits einen Tag zuvor und bestimmt seit dem frühen Morgen am Werk war. Dies alles, um uns einen Abend lang mit vielen Glücksmomenten zu verwöhnen.

Glücksmomente, welche wir bereits beim Aperitif erlebten. Wir bedanken uns auch nochmals auf diesem Wege bei Ruedi, unserem Maître Rôtisseur und Aline Zünd, Chef du Table, für diesen tollen, überaus grosszügigen Apéro.

Die Rockefeller Austern



Die Meisten wissen, wovon ich spreche. Und genau in diesem Moment bin ich wieder dankbar, dass es Menschen wie Ruedi gibt, die einem seine „Wünsche“ nicht abschlagen können. Herzlichen Dank dieses Mal speziell von meiner Seite für diesen unglaublich tollen Start, lieber Ruedi!

Zu den Austern gab es noch weitere Häppchen wie Tatarbrötli, geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerenmousse und Krabben-Avocado Tatar mit Limettensaft.

Der perfekte Einstieg in einen wunderbaren Abend.

Eismeer-Saibling

Nach der immer wieder sehr informativen Rede von Bailli Markus Grunder, der vor allem auch die Gäste mit viel Freude gerne herzlich willkommen hiess, ging es weiter mit der Vorspeise.

Filet vom Eismeer-Saibling, Randen-Tatar mit Sauerrahm und Saibling-Rogen. „Ein Hauch Polarkreis zum Auftakt“- um es in den Worten von Vice-Conseiller Gastronomique Daniel Schneider wiederzugeben.

Zu diesem Gang eine Perle aus der Region; der «Dagmerseller-Weissburgunder» vom Weingut Bisang. Von Vice Echanson Christian Bärtschiger gekonnt ausgesucht und bei seiner aufschlussreichen Rede auf den Punkt gebracht präsentiert.

Hummersuppe mit gebratenem Hummerschwanz

In einer traditionellen Küche, so wie sie Ruedi pflegt, ist eine Suppe nicht wegzudenken. Dem Menu und Ruedis Spezialität getreu, war dieser Gang ein Schmaus schlechthin. Einzigartig machte es die „Bisque d`Homard“. Geschmacksintensiv, klassisch und mit einem Schuss Cognac abgeschmeckt. In Kombination mit dem leicht süsslichen Fleisch des Hummers war dieser Gang ein Feuerwerk für alle Geschmacksknospen.

Einzigartig und exklusiv dazu, der Sekt vom Schloss Ragendorf, "Special Edition Federal".

Wer keinen Hummer mochte, wurde mit einer vegetarischen, nicht weniger vielentsprechenden, Variante beglückt.



"Grande Pièce"

Schlag auf Schlag ging es weiter. Das Grosse Pièce mit Kartoffelstock und Markt-Gemüse schön angerichtet. Das Kalbsrack schmelzend zart und auf den Punkt gebraten. Mit dem würzigen Kräuterjus kombiniert und dem knackigem Marktgemüse war dies definitiv ein weihnachtlicher, wohlschmeckender, delikater Gang. Dazu der unverkennbare und geliebte Klassiker von Ruedi - „Kartoffelstock-Macchiato“.

Der kräftige Merlot Cont'Ugo Bolgheri DOC aus Tenuta Guado al Tasso, ein schöner Begleiter dazu.

Käse und Schalottenconfit

Die exquisite Auswahl an Käse von Bruno Roth aus Zofingen mit dem Früchtebrot und dem Schalottenconfit schlug die perfekte Brücke zwischen Hauptgang und Dessert. Und der Portwein von Ramos Pinto rundete diesen Gaumenschmaus hervorragend ab.

So schaute man freudig dem Dessert entgegen.

„Käse schliesst den Magen - jedoch nicht den Appetit“.



Karamellierte Banane, Mascarpone-Marronimousse, Lebkuchenparfait und Orangenfilet mit Sauerrahmglacé. „Für die «Süsen» unter uns wie Weihnachten und Ostern zusammen“, - so Schneider. Ein goldener Traum dazu; der Château Coutet Barsac.

Ein grossartiges Dîner, welches in bester Erinnerung bleiben wird.

Lieber Ruedi, liebes Küchenteam; herzlichen Dank für diese grossartige Leistung. Besten Dank auch dem Serviceteam Jessica und Salome unter der Leitung von Aline für den perfekten Service. Es war schön, euch wiederum zusammen in Action zu sehen!

Bailli Grunder schloss den Abend mit der Beurkundung von Aline „Chef de Table du Bailliage de Suisse“ und mit der Auszeichnung für Peter Bader zum Honoraire, ab. Bader hatte im Jahre 2012 die Funktion als Chargé de Mission übernommen und dies die letzten 10 Jahre mit Engagement erfüllt. Vielen Dank lieber Peter für deinen stets präsenten Einsatz. Es gab kaum Anlässe, an welchen du vakant warst, und diese Bereitschaft ist für eine Gemeinschaft wie wir sie pflegen, von grosser Bedeutung.



Als Weihnachtsgeschenk waren auf dem Tisch neue Jahres-Kalender vorzufinden, in welchen bereits alle Daten für die kommenden Anlässe eingetragen waren.

So ganz nach dem Motto wie Grunder es zu sagen pflegt: „Ein Anlass mit der Chaîne d'Argovie ist ein Anlass, welchen man nicht einfach nur aus Langeweile besucht“.

Herzliche Grüsse

Marilyn Mathis
Vice-Chargée de Presse

Die 2 nächsten Anlässe:

Déjeuner Amical

Wann:
Sonntag,
20. Februar 2022

Wo:
Sternen
Würenlingen

Dîner Amical

Wann:
Samstag,
19. März 2022

Wo:
Loohof
Oftringen
