





# SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

## VORSPEISEN

### TOPINAMBUR SUPPE

Trüffel Royale, Waadtländer Saucisson  
Schaum | 15

*Aus Allschwil*

### POCHIERTES FREILAND EI

Butternut Kürbis, Meurette Sauce,  
Petersilien Crumble | 18

*Bremgarten*

### TATAR VOM SAIBLING

Brunnenkresse, Avocado | 20

### CHICORÉE

Geschmort, Estragon Vinaigrette,  
Enoki Pickles | 18

*Berner Oberland*

### TATAKI VOM LAMM ENTRECOTE

Randen, Ponzu Sauce, Blutorangen | 23

### SAISONSALAT | 14

### ERNÄHRUNGSWÜNSCHE

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen  
Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.*

### REGIONALE PRODUKTE

*Wir legen grossen Wert darauf, dass unser  
Gemüse wenn immer möglich von unseren  
regionalen Bauern oder Lieferanten aus  
der Schweiz kommt.*

### UNSERE FISCH-, FLEISCH- UND BROT- PRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

 VEGAN

 VEGETARISCH

 LAKTOSEFREI

 GLUTENFREI

### PREISE IN CHF INKL. MWST

## HAUPTGÄNGE

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### KALBSBÄGGLI

18 Stunden geschmort, Gnocchi romaine, Glühweinjus, Lauch | 44

*Arisdorfer*

### GESCHMORTE KAROTTEN UND PASTINAKEN

Mais Mousseline, Leche de Tigre | 30

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### WIENER SCHNITZEL

Blumenkohl Gratin, Pommes Frites | 44

*Schweizer Alpen*

### LACHSSTEAK VOM GRILL

Sauce Mousseline, Sternanis, Schwarzwurzel, Pommes Noisette | 43

### LAUCH

Kürbis-Samosa, Curry-Kokosnuss-Sauce, Sauerampfer | 30

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### KALBSLEBER

Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

*Appenzeller*

### ENTENBRUST

Niedergegart, Salbeijus, Butternut, Polenta | 44

*Zuchtfisch*

### EGLIFILET MÜLLERIN ART

Cidre Beurre blanc, Wirsing Mousseline, Rote-Bete-Risotto | 43

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

*Regio Freilandrind*

### CHATEAUBRIAND

Am Tisch tranchiert

Klassische Beilagen (ab 2 Personen) | 69 pro Person

*Regio Freilandrind und Vollmilchkalb*

### FONDUE BACCHUS

Kalb- und Rindfleisch, Pommes frites,  
Saucen (ab 2 Pers.) | 58 pro Person

## WILD AUS REGIONALER JAGD

*(Nordwestschweiz)*

### REHRÜCKEN

Am Tisch tranchiert (ab 2 Pers.) | 70

### REHSCHNITZEL

Gin Sauce, Preiselbeeren | 44

### WILDSCHWEINSCHULTER

18 Stunden geschmort | 38

*Unser Wild wird mit haus-  
gemachten Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut, sautierten Pilzen  
und Kürbis serviert.*

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

### 4-GÄNGE GOURMET MENÜ | 89

## DESSERT

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Grand Cru Schokolade  
«Los Ancones», Cassis | 16

### PASSIONSFRUCHT

Haselnuss Biscuit, Crème Praliné | 16

### KARAMELLISIERTE MANGO

Kokosnuss-Mousse, Yuzu Gel | 16

*Aus Allschwil*

### GLACE UND SORBETS

von Dream of Ice, Kugel | 4

*Affineur Au Bouton d'Or, FR*

### KÄSE

Brillat-Savarin, Abbaye des Belloc,  
Schalotten-Chutney | 16

Groupe-oniro

Restaurant Brauerei | Safran-Zunft  
Le Rhin Bleu | Bistro Kunstmuseum  
Landgasthof Riehen | Oniro Catering



*Mit unserem Newsletter  
informieren wir Sie gerne  
über das Angebot der  
ganzen Groupe-Oniro.*