





# SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

## VORSPEISEN

### KLARE OXTAIL CONSOMMÉ

Ochsenschwanz Sando, Shiitake | 14

### PANIERTER STEINPILZ

Ricotta-Birnen Espuma, Brot Chips | 21

### VENERE REIS SALAT

Kandierte Quitten, Mandel Joghurt, Knusper Reis | 20

### RANDEN – FRISCHKÄSE

Walnuss Crumble, Cassis Vinaigrette | 19

*Bremgarten*

### SAIBLING CARPACCIO

Regio Apfel, Cider, Panko | 18

### SAISONSALAT | 13

## 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 BROTPRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

VEGAN

VEGETARISCH

LAKTOSEFREI

GLUTENFREI

PREISE IN CHF INKL. MWST

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.

## HAUPTGÄNGE

*Schweizer Berglamm*

### LAMM KARRÉ

Dinkel Risotto, Cassis Jus, Mangold | 56

*Baselbieter Freilandschwein*

### FILET VOM SCHWEIN

Kartoffel Terrine, Portwein – Feigen Jus, Pastinaken Mousseline | 42

*Aargauer*

### BACHFORELLEN BALLOTINE

Feigen, Fava-Bohnen Sauce, Pastinaken und Hokkaido | 42

*Zuger*

### HECHT QUENELLE

Kartoffel Stampf, Homardine Sauce, sautierte Rüben | 46

*Aus der Region*

### GESCHMORTE KAROTTEN UND PASTINAKEN

Mais Mousseline, Chili Oel | 27

### LINSEN DALL

Grillierter Tofu, Steinpilz und Butternut | 27

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### WIENER SCHNITZEL

Blumenkohlgratin, Pommes frites | 45

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### KALBSLEBER

Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 36

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Arisdorfer Kartoffelrösti | 43

*Regio Freilandrind*

### CHATEAUBRIAND

am Tisch tranchiert  
klassische Beilagen (ab 2 Pers.) | 69 p.P.

*Regio Freilandrind und Vollmilchkalb*

### FONDUE BACCHUS

Kalb- und Rindfleisch, Pommes frites, Saucen (ab 2 Pers.) | 55 p.P.

## 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 hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, sautierten Pilzen und Kürbis serviert.*

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4-GÄNGE GOURMET MENÜ | 89

## DESSERT

SCHWARZWÄLDER 2.0 | 16

GRAND CRU SCHOKOLADEN

MOUSSE

Regio Quitten, Grué | 16

APFEL TARTE FINE

Frangipane, Vanilla Crème | 16

*Aus Allschwil*

GLACE UND SORBETS

von Dream of Ice, Kugel | 4

KÄSE

*Affineur Au Bouton d'Or, FR*

Bleu de Gex,

Camembert de Normandie,

Apfel-Cider Chutney | 16