





# SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

## VORSPEISEN

*Dreiländereck*

**SPARGEL CRÈME SUPPE** (V) (W)

Ricotta, Kerbel | 15

*Regio Freilandrind*

**HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR**

Toast, Pinienkerne, Appenzeller | 20/36

*Dreiländereck*

**SPARGEL TARTE FINE** (V)

Kräuter Salat, Bärlauch-Vinaigrette | 18

**SÜSSKARTOFFELN**

**IN DER SALZKRUSTE** (V) (W) (G)

Soja Marinade, Spargel Espuma | 18

*Schweizer Freiland*

**ONSEN-EI** (V)

Weisse Regio-Spargeln,

Brillat-Savarin, Croutons | 21

*Rheinfelden*

**BLAUE GARNELEN** (W)

Gurken, Frischkäse, Bisque-Vinaigrette | 21

**FRÜHLINGSSALAT** | 14 (V) (W) (G)

## ERNÄHRUNGSWÜNSCHE

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

## REGIONALE PRODUKTE

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

UNSERE FISCH-, FLEISCH- UND BROTPRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

(V) VEGAN

(V) VEGETARISCH

(G) LAKTOSEFREI

(W) GLUTENFREI

Preise in CHF inkl. MwSt

## LABEL «FAIT MAISON»



Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern. (\*)

## HAUPTGÄNGE

*Dreiländereck*

**WEISSE SPARGELN** (V)

Tahini, gerösteter Buchweizen  
(mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise) | 26/38

*Baselbieter Vollmilchkalb*

**WIENER SCHNITZEL**

Blumenkohl Gratin, Pommes Frites\* | 46

*Schweizer Alpen*

**ZANDER**

**IN PANKO-SESAM-KRUSTE**

Safransauce, geschmorter Fenchel,  
Venere Reis | 58

*Baselbieter Vollmilchkalb*

**KALBSSTEAK** (W)

Niedergegart, Morchelsauce,  
junger Blattspinat, Spargelrisotto | 59

*Tuyu Tofu, Basel*

**BIO-TOFU** (V) (W) (G)

Blumenkohl Mousseline, Pak Choi,  
Blumenkohl-Gremolata | 30

*Schweizer Alpen*

**LACHS VOM GRILL** (W)

Kartoffelstampf, Krautstiel, Vin Jaune Sauce | 44

*Regio Freilandrind*

**TOURNEDOS VOM RIND** (W)

Frühlingszwiebeln, Morchel Sauce, Kartoffelterrinen | 56

*Schweizer Ribelmals*

**POULARDE**

**IM OFEN GEBRATEN**

Liebstockel-Kruste, Spargeln,  
Herzoginkartoffeln, Senfsauce | 39

## UNSERE KLASSIKER

*Baselbieter Vollmilchkalb*

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES** (W)

Arisdorfer Kartoffelrösti | 43

*Regio Freilandrind*

**CHATEAUBRIAND** (W)

Am Tisch tranchiert

Klassische Beilagen

(ab 2 Personen) | 69 pro Person

*Regio Freilandrind*

*und Vollmilchkalb*

**FONDUE BACCHUS** (W)

Kalb- und Rindfleisch,

Pommes frites\* Saucen

(ab 2 Personen) | 58 pro Person

*Baselbieter Vollmilchkalb*

**KALBSLEBER** (W)

Madeira oder Butter,

Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

**3-GÄNGE GOURMET MENÜ** | 89

## DESSERT

**MILCHREIS** (V) (W)

Sesam Crunch, frische Erdbeeren | 17

**KANDIERTE RHABARBER** (V) (W)

Verveine, Pistazien-Nougat | 17

**BABA AU RHUM**

Fior di Latte Mousse, Aprikosen | 17

*Aus Allschwil*

**GLACE UND SORBETS**

von Dream of Ice, Kugel | 4

*Affineur Au Bouton d'Or, FR*

**KÄSE** (V) (W)

Brillat-Savarin, Comté Réserve,

Rhabarber-Chutney | 17