SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

VORSPEISEN

LINSENSPROSSEN SALAT (V)
kandierter Ingwer, Edamame, Mango | 17

Aus Schweizer Seen
CEVICHE VON FELCHEN
Leche de tigre, Erdnuss | 26

Regio Freilandrind
RINDSTARTAR
Ponzu, Sesam Granola | 23

Regio Freilandhuhn
ONSEN EI
Topinambur, Shiitake | 18

Fischzucht Bremgarten
SUSHI VOM SAIBLING
Chipotle, Soja | 24

SAISONSALAT | 14 (V)

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- UND FLEISCHPRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

(V) **VEGANE GERICHTE**

PREISE IN CHF INKL. MWST

Groupe-oniro

Restaurant Brauerei | Safran-Zunft
Le Rhin Bleu | Bistro Kunstmuseum

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

HAUPTGÄNGE

Regio Freilandrind
RIB EYE VOM GRILL
Kürbisketchup, Miso-Mayonnaise, Zitronengrasbutter, Steckrüben, Pommes Allumettes | 53

GEFÜLLTE ROTKOHLBLÄTTER (V)
Reis, Randen-Coulis | 30

Fischzucht Bremgarten
SAIBLINGFILET IN SESAMÖL POCHIERT
Marronikürbis, Vitelotte, Sauce Mousseline | 44

Freilandsäuli aus der Schweiz
GANZE SCHWEINSHAXE
Honigsauce, Sauerrüben, Gnocchi romaines | 36

Baselbieter Vollmilchkalb
WIENER SCHNITZEL
Blumenkohlgratin, Pommes Allumettes | 45

Swiss Pure Alpine
LACHSFILET
Gerstenrisotto, Knollenkerbel, Panko-Sesam | 48

Basler Tuyu Tofu
GERÄUCHERTER BIO-TOFU (V)
rote Bohnen, Süsskartoffeln, Miso | 30

Baselbieter Vollmilchkalb
ZÜRCHER GESCHNETZELTES
Arisdorfer Kartoffelrösti | 43

Baselbieter Vollmilchkalb
KALBSLEBER
Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

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

Regio Freilandrind und Vollmilchkalb
FONDUE BACCHUS
Kalb- und Rindfleisch, Pommes Allumettes, Saucen (ab 2 Pers.) | 58 p.P.

WINTERMENU | 98

GEFÜLLTE REGIO ZWIEBEL
Brillat-Savarin, Cashewnüsse | 15

Hausgemachte
OCHSENSCHWANZRAVIOLI
Oxtail, Karotte | 18

Schweizer Berglamm
LAMM ENTRECÔTE
Binjotan Wakame, Sablé Orange, Maispüree, Zitronengras Jus | 49

JOGHURTMOUSSE
Lebkuchenstreusel | 16

WEINBEGLEITUNG | 32

Gerichte sind einzeln bestellbar oder als komplettes Menü

DESSERT

APFEL TARTE TATIN
Tonka-Nuss-Glace | 16

Bio Grand Cru
SCHOKOLADENMOUSSE (V)
Granola, Kalamansi-Gel | 16

KOKOSNUSS
Ananas, Financier | 16

BRIE DE MELUN, TOME D'ABONDANCE
rotes Zwiebel-Chutney | 16

Aus Allschwil
GLACE UND SORBETS
von Dream of Ice, Kugel | 4