

Safran  *Zunft*
R e s t a u r a n t

Heiligabend Menu

L'amuse bouche
Ein kleiner Appetitanreger

La terrine de foie gras de canard et la gelée au Sauterne
Le chutney de figue, compote d'oignons rouge et brioche doré
Entenleberterrine und Feigenkompott
mit Sauternegelee und rotem Zwiebelkompott

La Fondue Bacchus mixed
Fein geschnittenes Poulet- und Kalbfleisch auf Holzstäbchen aufgespiesst und
leckere, vegetarische Dim Sums garen Sie in einem würzigen Gemüsesud mit
Roséwein, dazu eine grosse Auswahl an Garnituren und Basmatireis

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
Schweizer und Französische Käse
oder

La bûche de Noël
Traditionelles Weihnachtsdessert

Fr. 95. 00 pro Person

Unsere Weinempfehlungen

Safran Zunft

R e s t a u r a n t

Sylvester Menu

L'amuse bouche et la coupe de Champagne
Ein Glas Champagner mit einem feinem Würzbissen serviert

*Les tranches de saumon d'Ecosse fumée et
Les queues d'écrevisse marinés à la provençale
La mousse de fenouil safrané et gelée au pastis*
Schottischer Rauchlachs und provenzalisch marinierte Krebschwänze
garniert mit Safran-Fenchel-Mousse und Pastis-Gelee

La Fondue Bacchus mixed
Fein geschnittenes Poulet- und Kalbfleisch auf Holzstäbchen aufgespiesst und
leckere Dim Sums (Chinesische Raviolis mit Gemüsefüllung) garen Sie in einem
würzigen Rosewein-Gemüsesud, dazu eine Auswahl an Garnituren & Basmatireis

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
Schweizer und Französische Käse

oder

L'opera à la feuilleté d'or et sauce cappucino
La glace vanille bourbon
Mandelbisquit mit Vanille-Espresso-Creme im Schokoladenmantel
dazu Bourbon-Vanille-Glace

Fr. 109. 00 pro Person

Unsere Weinempfehlungen