SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

VORSPEISEN

HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE
Kokosnuss, Ingwerschaum,
geröstete Kürbiskernen | 16

LAUWARMER WALDPILZSALAT
Feigen, Haselnüsse, Granny Smith | 18

Aus Allschwil
ONSEN EI
Topinambur-Stampf,
Comté-Speck-Crème | 21

BUTTERNUT-MILLEFEUILLE
Zwiebeln, Krautstiel | 22

Schweizer Bachforelle
GERÄUCHERTE FORELLEN RILLETTE
pochiertes Eigelb, Anis, gelbe Randen | 23

HERBSTSALAT | 14

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 BROT-PRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

VEGAN
VEGETARISCH
LAKTOSEFREI
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

PARMENTIER VON SÜSSKARTOFFELN
Marroni, frische Feigen, Seidentofu | 30

Baselbieter Vollmilchkalb
KALBSBÄGGLI
Honig-Feigen-Jus, Pastinaken Mousseline,
gegrillte Karotten | 44

Schweizer Alpen
LACHSSTEAK VOM GRILL
Matelotte-Sauce, Kartoffel-Stampf,
gegrillter Kürbis | 45

LINSEN-DAL
Curry, frischer Spinat, Nuss Crumble | 30

Schweizer
ENTENBRUST
Kakao-Reduktion, Gnocchi Romaine,
gebratener Sellerie mit Apfel | 38

Baselbieter Vollmilchkalb
KALBSLEBER
Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

Schweizer Bachforelle
FORELLE MÜLLERIN ART
Selleriestangen, Kürbis Mousseline, Marroni | 38

Baselbieter Vollmilchkalb
ZÜRCHER GESCHNETZELTES
Arisdorfer Kartoffelrösti | 43

Regio Freilandrind
CHATEAUBRIAND
Am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)
Klassische Beilagen | 69 pro Person

Regio Freilandrind und Vollmilchkalb
FONDUE BACCHUS
Kalb- und Rindfleisch, Pommes frites*
Saucen (ab 2 Personen) | 58 pro Person

WILD AUS REGIONALER JAGD
(Nordwestschweiz)

REHRÜCKEN
Am Tisch tranchiert
(ab 2 Pers.) | 72 pro Person

REHSCHNITZEL
Cassis-Jus, Randen, Steinpilze,
Spätzli | 49

WILDSCHWEINSCHULTER
18 Stunden geschmort | 39

Unser Wild wird mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, sautierten Pilzen und Kürbis serviert.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3-GÄNGE GOURMET MENÜ | 89

Gerne empfehlen wir Ihnen eine Weinbegleitung dazu.

DESSERT

APFEL & QUITTEN CRUMBLE
Haferflocken-Granola,
Tonka-Chantilly | 17

BRIOCHE PERDUE *
Chiboust-Karamell-Crème,
pochierte Birnen, Kardamom | 17

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE
Clementine, Kalamansi | 17

TARTE TATIN
Crème de la Gruyère, Granny Smith | 17

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

Affineur Au Bouton d'Or, FR
KÄSE
Sainte-Maure de Touraine, Comté
Réserve, Quitten-Chutney | 17