



SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

VORSPEISEN




GLASIERTE KAROTTEN | Pfefferminz Crème | Balsamico | Frühlingszwiebel | Granatapfel | Pistazie | Chips | 18 

Regio Freilandrind

HANDGESCHNITTENES RINDS TATAR | Tomaten Gel | Konfiertes Eigelb | Rucola | Appenzeller Krokant | 24/38 

SOMMER SALAT | Aprikosen Dressing | Cherry Tomaten | Pfirsich | Kerne | Pickles | 16   

HAUPTGÄNGE

RONDINI ZUCCHETTI - RATATOUILLE FINE | Chimichurri | Couscous Perlen | 30   

Baselbieter Vollmilch Lamm


DUETT VOM LAMM | Honig-Senf Sauce | Polenta Schnitte | Caponata | 49 

Schweizer Alpen


ZANDER FILET GEBRATEN | Tomaten Coulis | Venere Reis | Mango Purée | Fenchel | 45 

KLASSIKER

Baselbieter Vollmilch Kalb

WIENER SCHNITZEL | Pommes frites* | Gemüse Tian | 46 

Baselbieter Vollmilch Kalb

ZÜRCHER GESCHNETZELTES | Arisdorfer Kartoffel Rösti | Sommer Gemüse | 43 



Baselbieter Vollmilch Kalb

KALBSLEBER | Madeira oder Butter | Arisdorfer Kartoffel Rösti | Buntes Gemüse | 39 

Regio Freilandrind

CHATEAUBRIAND | Am Tisch tranchiert | Klassische Beilagen (ab 2 Personen) | 69 p.P. 

Regio Freilandrind und Baselbieter Vollmilch Kalb

FONDUE BACCHUS | Kalb- und Rindfleisch | Hausgemachte Saucen | Pommes Frites (ab 2 Personen) | 58 p.P.  

DESSERT

KOKOS PANNA COTTA | Melonen Coulis | Melonen Brunoise | 18   

HIMBEER FEUILANTINE | Chiboust Crème | 18 

Aus Allschwil


GLACÉ UND SORBETS | Von Dream of Ice | Kugel 4  




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 (*).

Vegan 

Vegetarisch 

Gluten frei 

Laktose frei 

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien



SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

STARTERS

GLAZED CARROTS | Mint cream | Balsamic vinegar | Spring onion | Pomegranate | Pistachio | Chips | 18



Regional free-range cattle

HAND-CUT BEEF TARTARE | Tomato gel | Confit egg yolk | Rocket | Appenzeller brittle | 24/38



SUMMER SALAD | Apricot dressing | Cherry tomatoes | Peach | Seeds | Pickles | 16



MAIN COURSES

RONDINI ZUCCHETTI - FINE RATATOUILLE | Chimichurri | Couscous pearls | 30



Baselbieter whole milk lamb

LAMB DUET | Honey-mustard sauce | Polenta slices | Caponata | 49



Swiss Alps

PAN-FRIED PIKE PERCH FILLET | Tomato coulis | Venere rice | Mango purée | Fennel | 45



OUR CLASSICS

Baselbieter whole milk calf

VIENNA STYLE SCHNITZEL | French fries* | Vegetables Tian | 46



Baselbieter whole milk calf

ZURICH STYLE VEAL | Arisdorfer potato rösti | Summer vegetables | 43



Baselbieter whole milk calf

CALF LIVER | Madeira or butter | Arisdorfer potato rösti | Colourful vegetables | 39



Regional free-range cattle

CHATEAUBRIAND | Carved at the table | Classical side dishes (as of 2 people) | 69 p.P.



Regional free-range cattle and Baselbieter whole milk calf

FONDUE BACCHUS | Veal and beef | Home made sauces | French fries (as of 2 people) | 58 p.P.



DESSERT

COCONUT PANNA COTTA | Melon coulis | Melon brunoise | 18



RASPBERRY FEUILANTINE | Chiboust cream | 18



From Allschwil

GLACÉ AND SORBETS | From Dream of Ice | Scoop 4



The dishes on this menu are prepared entirely on site using raw products and ingredients traditionally used in the kitchen in accordance with the criteria of the 'Fait Maison' label, with the exception of dishes with a star (*).

Vegan

Vegetarian

Gluten free

Lactose free

We are happy to cater to your individual dietary requirements and take your allergies into account