SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

VORSPEISEN

POIREAUX VINAIGRETTE (V) (G)
Sauce Gribiche, Haselnuss | 19

Aus heimischer Jagd
GEBEIZTES REH
Tartelette, Meerrettich | 28

ZWIEBELSUPPE (V)
Blätterteig, Gruyère | 21

Aus Schweizer Seen
SAIBLING CEVICHE (L) (G)
Zitrusfrüchte, Topinambur | 27

HERBSTSALAT (V) (G)
Ziegenkäse, Feige, Kürbis, Nüsse | 15

Regio Freilandrind
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR (L)
Bürli, Quitte, Daikon | 24/38

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.

(V) **VEGAN**
(V) **VEGETARISCH**
(L) **LAKTOSEFREI**
(G) **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

RANDEN RAVIOLI (V)
Ricotta, Rucola, Pinienkerne | 30

BUTTERNUT MILLE FEUILLE (V) (G)
Pilze, Curry, Kichererbse | 30

Schweizer Alpen
LACHS (L) (G)
Soja-Honig Glasur, Grünes Curry, Basmati Reis, Bimi | 43

Regio Freilandrind
FILET (G)
Trüffel, Kartoffel, Wurzelgemüse | 69

Baselbieter Vollmilchkalb
OSSOBUCO (G)
Oliven-Chorizo, Bramata, Baby Karotten | 47

Aus Susten (Wallis)
GEBRATENES ZANDERFILET
Brunnenkresse, Risoni, Junges Gemüse | 45

Baselbieter Vollmilchkalb
KALBSLEBER (G)
Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

Baselbieter Vollmilchkalb
ZÜRCHER GESCHNETZELTES (G)
Arisdorfer Kartoffelrösti | 43

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

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

WILD AUS HEIMISCHER JAGD

Nordwestschweiz

REHRÜCKEN
Am Tisch tranchiert (ab 2 Pers.)
Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Birne | 72 pro Person

REHSCHNITZEL
Cognac Rahmsauce, Quarkspätzli, Pilze, Bimi | 49

WILDSCHWEINSCHULTER
18 Stunden geschmort
Porto, Quarkspätzli, Rosenkohl, Speck | 39

EMPFEHLUNG DES CHEFS

3-GÄNGE MENÜ | 89
Gerne empfehlen wir Ihnen eine Weinbegleitung

DESSERT

ELISA'S VERMICELLES (V) (G)
Marrroni, Kirsch, Rahm | 18

BIRNEN MOUSSE (V) (G)
Caramel Beurre Salé | 18

CRÈME BRÛLÉE (V) (G)
Bourbon Vanille, Freiland Eier | 16

SCHOKOLADEN FONDANT (V)
Kokosnuss Glacé | 18

Aus Allschwil
ICE CREAM UND SORBETS (V) (G)
von Dream of Ice, Kugel | 4.50

Affineur Au Bouton d'Or, FR
KÄSE (V) (G)
Chaource, Comté réserve, Quitten Chutney | 18

