SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

WEIHNACHTS MENU

Kokos Curry Suppe | Frische Pilze | Erdnuss

___

Lachs Flocken | Geräucherter Fenchel | Yuzu Cracker

Vegetarisch : Pastinaken – Birnen Tatar | Haselnuss Espuma | Yuzu Cracker

___

Fondue Bacchus

Poulet- und Kalbfleisch (250g)

Würzige Gemüsebouillon mit Roséwein verfeinert
Reis | Gemüse | Hausgemachte Saucen

Vegetarisch: Tofu | Dimsum | Gemüse

___

Weisses Schokoladen Mousse | Nappage Dulcey

Mandarinen Kern | Matcha Öl

CHF 105.00 pro Person

SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

CHRISTMAS MENU

Coconut curry soup | Fresh Mushrooms | Peanuts

___

Salmon flakes | Smoked fennel | Yuzu crackers

Vegetarian: Parsnip - pear tartare | Hazelnut espuma | Yuzu cracker

___

Fondue Bacchus

Chicken and veal (250g)

Spicy vegetable broth refined with rosé wine

Rice | Vegetables | Homemade sauces

Vegetarian: Tofu | Dim sum | Vegetables

___

White chocolate mousse | Nappage Dulcey

Mandarin core | Matcha oil

CHF 105.00 per person