



SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

VORSPEISEN

Nüssli- & junger Kopfsalat mit Trauben Nüssen und Haselnussvinaigrette | 13

Lambs & baby lettuce with grapes,
nuts and hazelnut vinaigrette

Geflügelcrèmesuppe mit Poulet de Bresse | 14.50

Cream of Bresse chicken soup

Regio Rindstartar mit Basler Brot | 17

Regional beef tartar with
artisanal local bread

Frischer Thunfisch, Avocado und Kaviarlimettenvinaigrette | 18

Fresh tuna, avocado and
caviar lime vinaigrette

Grillierter Steinpilz, Kürbis, Feigen und Sabayon fumé | 17

Grilled porcini, Hokkaido pumpkin,
figs and smoked Sabayon

DESSERT

Butternuss Kürbis-Crème Brûlée und Kürbis-Cake | 13

Butternut pumpkin crème brûlée
and pumpkin cake

Weisses Valrhona Grand Cru Schokoladen- Entremet mit Dinkel-Granola | 14

White Valrhona Grand Cru Chocolate
Entremet with spelt granola

Zwetschgen- und Birnencrumble, Madagaskar-Vanillesauce (für 2 Pers.) | 13

Plum and pear crumble with
Madagascar vanilla sauce (for 2 Pers.)

Brillat-Savarin und Tome Corse | 13

Brillat-Savarin und Tome Corse

Glace und Sorbet von Dream of Ice pro Kugel 4 | Rahm 2.80

Ice cream and sorbet, locally produced by
Dream of Ice in Allschwil

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kalbsbäggli, Kartoffel-Topinambur-Mousseline und Wurzelgemüse | 42

Braised veal cheeks, potato-topinambur-
Mousseline and root vegetables

Pata Negra Kotelette, Süßkartoffel-Pommes und Cima di rapa, Chimichuri, Miso-Mayonnaise und Peperoni-Ketchup | 51

Pata Negra steak, sweet potatoes fries,
Cima di rapa, Chimichuri, Miso-Mayonnaise
and tomato and peppers ketchup

Schwertfisch mit Sauerampferjus, Cima di rapa, Stampfkartoffeln mit schwarzem Knoblauch und Limetten | 37

Swordfish with sorrel jus, cima di rapa
mashed potatoes with black garlic and lime

Grillierter Pulpo, Rahmsauerkraut, Meerrettichdip und Kartoffelterrinen | 41

Grilled octopus, creamy sauerkraut,
horseradish dip and potato terrine

Grillierter Portobello, Pfifferlinge, Enoki, Parmesanreduktion und Dinkelrisotto | 26

Grilled portobello, chanterelles, enoki,
Parmesan reduction and spelt risotto

Rehschnitzel mit Cognacrahmsauce, hausgemachte Haselnuss-Joghurt-Spätzle und Wirsing | 38

Venison escalope with cognac cream sauce,
homemade hazelnut spaetzle and braised
savoy cabbage

Kalbsleberli an Madeirasauce und Rösti | 28

Veal liver with Madeira sauce and rösti

Chateaubriand (ab 2 Pers.) | p.P. 55 Herbstgemüse, Sauce Béarnaise, Rotwein-Jus und Pommes Frites

Chateaubriand (from 2 pers.)
Autumn vegetables, sauce béarnaise
red wine jus and French fries

MENÜ DEGUSTATION

Amuse Bouche

•

Grillierte Jakobsmuschel, Blumenkohl Mousseline, Kapuzinerkresse

Grilled scallop,
Cauliflower Mousseline
and cress

•

Steinpilzsuppe mit geräuchertem Sabayon

Porcini mushroom soup
with smoked sabayon

•

Rehentrecôte, Berberitze-Jus, hausgemachte Haselnuss-Joghurt-Spätzle und Kürbis-Wedges

Sirloin of venison, barberry-jus,
homemade hazelnut-yoghurt Spaetzle
and Pumpkin-Wedges

•

Crème de Gruyère-Mousse, Amber Bier-Caramel, Mandarine, Kakaosplitter

Crème de Gruyère mousse,
amber beer caramel,
Tangerine and cocoa

3 Gänge | 69 p.P.

4 Gänge | 75 p.P.

mit Weinbegleitung | 30 / 40 p.P.

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir das Menü nur am Abend und nur
für den ganzen Tisch servieren.

We appreciate your understanding
that this menu is only available in the evening
and for the entire table.