



# SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

## VORSPEISEN

**Randen,** Rhabarber, Buratina | 14  
Beetroot, Rhubarb, Buratina

**Morchel Consommé,** Royale | 14  
Morel Consommé, Royale

**Pulpo Carpaccio,** Limetten, Pimpernell | 22  
Octopus Carpaccio, Lime, Burnet

**Spargel,** pochiertes Ei, Parmesan, Crouton | 17  
Asparagus, poached Egg, Parmesan, Crouton

**Rinds Tartar** von Hand geschnitten | 19  
Hand-cut Beef Tartare

**Thunfisch Tataki,** Radieschen, Gurken Salat, Ponzu, Reis Crackers | 21  
Tuna Tataki, Radish, Cucumber Salad, Ponzu, Rice Crackers

**Saisonsalat** | 13  
Seasonal Salad

## FRÜHLINGSMENÜ

**Adlerfisch,** Leche de Tigre, Avocado | 19  
Meagre, Leche de Tigre, Avocado

**Tomaten Creme,** Oliven, Basilikum | 13  
Cream of Tomato, Olives, Basil

**Perlhuhn**  
Morcheln, Polenta, Bärlauch | 39  
Guineafowl, Morels, Polenta, Wild Garlic

**Kirsche,** Meringue, Mascarpone | 15  
Cherry, Meringue, Mascarpone

**Weinbegleitung** | 32  
Wine flight

Gerichte sind einzeln bestellbar  
oder als komplettes Menü | 84

## HAUPTGÄNGE

**Kalbssteak,**  
Rührei, Spargel, Rosmarin Kartoffeln | 54  
Veal steak, Scrambled Egg, Asparagus,  
Rosemary Potatoes

**Lachssteak,** Erbsen Mousseline, Venere Reis | 39  
Salmon Steak, Pea Mousseline, Venere Rice

**Süswasser Krevetten,**  
Miso Dashi, Shitake, Pak Choi | 36  
Freshwater Prawns, Miso Dashi, Shitake, Pak Choy

**Trüffel – Ricotta Ravioli,** Kerbel Pesto | 27  
Truffle-Ricotta Ravioli, Chervil Pesto

**Zürcher Geschnetzeltes,**  
Rösti | 42  
Veal Zürich Style, Rösti

**Eglifilet,**  
Broccoli Mousseline, Mangold Jus, Dinkel | 34  
Perch Fillet, Broccoli Mousseline, Chard Jus, Spelt

**Weisser Spargel,** Sesam Vinaigrette,  
Amandine Kartoffeln | 24 / 34  
Asparagus, Sesame Vinaigrette, Amandine Potatoes

**Ganze Seezunge,** Petersilien- Kartoffeln,  
Fenchel, Kapern Butter | 56  
Whole Dover Sole, Parsley Potatoes, Fennel,  
Caper Butter

**Kalbsleber,** Madeira oder Butter, Rösti | 38  
Veal Liver, Madeira or butter, Rösti

**Chateaubriand am Tisch tranchiert,**  
klassische Beilagen (ab 2 Pers.) | 55 p.P.  
Chateaubriand carved table side (from 2 pers.),  
Classic Side Dishes

**Fondue Bacchus,** Kalb- und Rindfleisch,  
Pommes frites, Saucen (ab 2 Pers.) | 55 p.P.  
Fondue Bacchus (from 2 pers.) - Veal and Beef,  
French Fries, Dips

## DESSERT

**Weisses Schokoladen Mousse,**  
Erdbeeren, Gavotte, Basilikum | 15  
White Chocolate Mousse, Strawberries, Gavotte, Basil

**Aprikosen Tartelette,**  
Frangipane, Rosmarin Granité | 15  
Apricot Tartlet, Frangipane, Rosemary Granita

**Rhabarber,** Zitronengrass Panna Cotta,  
Pistazien Sponge, Grün Tee | 15  
Rhubarb, Lemongrass Panna Cotta, Pistachio Sponge,  
Green Tea

**Brin d'Amour, Tome d'Alsace,**  
Rhabarber Chutney | 15  
Brin d'Amour, Tome d'Alsace, Rhubarb Chutney

**Glace und Sorbets** | Kugel 4  
Selection of ice-creams and sorbets

## UNSERE LOKALEN PARTNER

Hans & Paul Häring  
Jetzer, Feinbäckerei und Konditorei  
Metzgerei Eiche  
Au Bouton d'Or, Fromager Affineur  
Dream of Ice, Glace und Sorbet

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien

Thunfisch VT | Lachs ESC | Seezunge NL | Pulpo IT | Krevetten BGD | Adler GR | Egli EST | Perlhuhn FR | Rind (Chateau) IE | Rind, Kalb CH

Preise in CHF inkl. MwSt