



# SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

## VORSPEISEN

### POCHIERTES FREILAND EI (V)

Weisser Spargel, Brillat Savarin Crème | 18

### FENCHEL PANNA COTTA (V) (P) (G)

Geschmorter Minifenchel, Bärlauch, Reis Chips | 18

*Regio Freilandrind*

### RINDSTARTAR

Morchel-Focaccia, Soja Relish | 23

*Swiss Pure Alpine*

### KONFIERTER SCHWEIZER LACHS (G)

Quinoa Kruste, Radieschen Espuma, Cherry Tomaten | 23

### SPARGELMOSAIK (V) (P) (G)

Nori, Ingwer, Buchweizen | 18

### SAISONSALAT | 14 (V) (P) (G)

### ERNÄHRUNGSWÜNSCHE

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

### REGIONALE PRODUKTE

Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Gemüse wenn immer möglich von unseren regionalen Bauern oder Lieferanten aus der Schweiz kommt.

### UNSERE FISCH-, FLEISCH- UND BROTPRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

(V) VEGAN

(V) VEGETARISCH

(P) LAKTOSEFREI

(G) GLUTENFREI

PREISE IN CHF INKL. MWST

Groupe-oniro

Restaurant Brauerei | Safran-Zunft  
Le Rhin Bleu | Bistro Kunstmuseum



Mit unserem Newsletter informieren wir Sie gerne über das Angebot der ganzen Groupe-Oniro.

## HAUPTGÄNGE

*Regio Freilandrind*

### RINDSENTRECÔTE (G)

Morcheln, Spargeln, Frühlingkartoffeln | 56

*Aus dem Lago Maggiore*

### ZANDER

Pinienkerne, Bisque, Lattich | 62

*Aus Schweizer Seen*

### EGLIFILET (P) (G)

Edamame, Pak Choi, Reissnudeln, Dashi Ingwer | 48

*Schweizer*

### RIBELMAIS MISTKRATZERLI

Senf Sauce, Frühlingkarotten, Knöpfli | 39

*Aus der Region*

### WEISSE SPARGELN (V) (P) (G)

Tahini, Gerösteter Buchweizen | 24 | 35

Optional Sauce Hollandaise oder Mayonnaise

### ARTISCHOCKE (V) (P) (G)

Hafer, Zitronenmelisse, Vinaigrette | 30

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### WIENER SCHNITZEL

Blumenkohlgratin, Pommes frites | 45

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### KALBSLEBER (G)

Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 40

*Baselbieter Vollmilchkalb*

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES (G)

Arisdorfer Kartoffelrösti | 43

*Regio Freilandrind*

### CHATEAUBRIAND (G)

am Tisch tranchiert

klassische Beilagen (ab 2 Pers.) | 69 p.P.

*Regio Freilandrind und Vollmilchkalb*

### FONDUE BACCHUS (G)

Kalb- und Rindfleisch, Pommes frites, Saucen (ab 2 Pers.) | 58 p.P.

## FRÜHLINGSMENU | 90

*Aus Schweizer Seen*

### FLUSSKREBS

Kresse, Tapioka, grüne Pimiento | 16

*Freiland*

### EIER MIMOSA (V)

Bärlauch | 15

*Freilandsäuli aus der Schweiz*

### SCHWEINSFILET (G)

Frühlingszwiebel Konfit, Bier Jus, Rosmarin Kartoffeln | 42

### RHABARBER TARTE FINE (V)

Crème Diplömte | 17

### WEINBEGLEITUNG | 32

*Gerichte sind einzeln bestellbar oder als komplettes Menü*

## DESSERT

*Bio Grand Cru*

### SCHOKOLADENMOUSSE (V) (P)

Erdbeeren, Rhabarber Gel, Grué Crunch | 17

### MASCARPONE MOUSSE (V)

Erdbeeren, Verveine, Gavotte | 17

### KARAMELISIERTE APRIKOSEN (V) (P)

Financier, Mandelmousse | 17

*Aus Allschwil*

### GLACE UND SORBETS

von Dream of Ice, Kugel | 4

### KÄSE (V) (G)

*Affineur Au Bouton d'Or, FR*

Brillat Savarin, Abbaye de Belloc, Rhabarber Chutney | 17