





SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

VORSPEISEN

TOPINAMBUR SUPPE

Trüffel Royale, Waadtländer Saucisson
Schaum | 15

Aus Allschwil

POCHIERTES FREILAND EI

Butternut Kürbis, Meurette Sauce,
Petersilien Crumble | 18

Bremgarten

TATAR VOM SAIBLING

Brunnenkresse, Avocado | 20

CHICORÉE

Geschmort, Estragon Vinaigrette,
Enoki Pickles | 18

Berner Oberland

TATAKI VOM LAMM ENTRECOTE

Randen, Ponzu Sauce, Blutorangen | 23

SAISONALAT | 14

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 BROT- PRODUKTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

 VEGAN

 VEGETARISCH

 LAKTOSEFREI

 GLUTENFREI

PREISE IN CHF INKL. MWST

Groupe-oniro

Restaurant Brauerei | Safran-Zunft
Le Rhin Bleu | Bistro Kunstmuseum
Landgasthof Riehen | Oniro Catering



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

HAUPTGÄNGE

Baselbieter Vollmilchkalb

KALBSBÄGGLI

18 Stunden geschmort, Gnocchi romaine, Glühweinjus, Lauch | 44

Arisdorfer

GESCHMORTE KAROTTEN UND PASTINAKEN

Mais Mousseline, Leche de Tigre | 30

Baselbieter Vollmilchkalb

WIENER SCHNITZEL

Blumenkohl Gratin, Pommes Frites | 44

Schweizer Alpen

LACHSSTEAK VOM GRILL

Sauce Mousseline, Sternanis, Schwarzwurzel, Pommes Noisette | 43

LAUCH

Kürbis-Samosa, Curry-Kokosnuss-Sauce, Sauerampfer | 30

Baselbieter Vollmilchkalb

KALBSLEBER

Madeira oder Butter, Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

Appenzeller

ENTENBRUST

Niedergegart, Salbeijus, Butternut, Polenta | 44

Zuchtfisch

EGLIFILET MÜLLERIN ART

Cidre Beurre blanc, Wirsing Mousseline, Rote-Bete-Risotto | 43

Baselbieter Vollmilchkalb

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Arisdorfer Kartoffelrösti | 39

Regio Freilandrind

CHATEAUBRIAND

Am Tisch tranchiert

Klassische Beilagen (ab 2 Personen) | 69 pro Person

Regio Freilandrind und Vollmilchkalb

FONDUE BACCHUS

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

WILD AUS REGIONALER JAGD

(Nordwestschweiz)

REHRÜCKEN

Am Tisch tranchiert (ab 2 Pers.) | 70

REHSCHNITZEL

Gin Sauce, Preiselbeeren | 44

WILDSCHWEINSCHULTER

18 Stunden geschmort | 38

Unser Wild wird mit haus-
gemachten Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, sautierten Pilzen
und Kürbis serviert.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4-GÄNGE GOURMET MENÜ | 89

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Grand Cru Schokolade
«Los Ancones», Cassis | 16

PASSIONSFRUCHT

Haselnuss Biscuit, Crème Praliné | 16

KARAMELLISIERTE MANGO

Kokosnuss-Mousse, Yuzu Gel | 16

Aus Allschwil

GLACE UND SORBETS

von Dream of Ice, Kugel | 4

Affineur Au Bouton d'Or, FR

KÄSE

Brillat-Savarin, Abbaye des Belloc,
Schalotten-Chutney | 16