



**SAFRAN ZUNFT**

Restaurant · Bankett · Konferenz



**WIR SCHREIBEN  
GESCHICHTEN MIT GESCHICHTE**

**BANKETT MENUS**



**SAFRAN ZUNFT**

Restaurant · Bankett · Konferenz

## NACHHALTIGE UND RÜCKSICHTSVOLLE EINKAUFSPOLITIK

---

Wir nehmen unsere Verantwortung wahr und versuchen beim Einkaufen ökonomisch, ökologisch und sozial ausgewogene Lösungen zu finden. Wir verpflichten unsere Lieferanten, nur Nahrungsmittel zu liefern, die nachhaltig und tierfreundlich produziert wurden. Es dürfen keine Zusätze wie Hormone oder Antibiotika für die Zucht verwendet werden.

Wir bevorzugen den Einkauf von Fleisch mit Schweizer Herkunft. Importprodukte müssen artgerechter Zucht in freier Natur entstammen und den hohen Anforderungen der Labelauflagen von IP Suisse, Label Rouge und Agri-Natura entsprechen.

Mit unserem Engagement möchten wir eine umweltschonende Tierzucht und Landwirtschaft unterstützen, die Fischbestände schützen und unseren Gäste die Gewissheit verschaffen, dass sie unsere Produkte bedenkenlos geniessen können.

Ökologie und Ökonomie werden gleichwertig berücksichtigt





## SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

### WINTER-MENÜS (1. Januar – 15. April)

---

#### VORSPEISEN

CHF

Gemüse Timbale mit Limetten Dip, hausgemachte Pickles (V)	15
Hausgebeizter Lachs auf Quinoa Salat, Soja-Orangensauce	17
Rohmarinierte Gemüsespäne auf winterlichem Salat (V)	12
Entenbrust, gebackene Randen und Frischkäse	15
Lachsinvoltini mit Frischkäse und Beluga-Linsen Salat	17
Steinpilzcappuccino mit Trüffel (V)	12
Zander auf Rahmsauerkraut, Weisswein Beurre blanc	18
Pastinaken-Granny Smith-Suppe (V)	12
Topinambursuppe mit Trüffelöl (V)	12

---

#### HAUPTGANG

Rinds Entrecôte am Stück gebraten, Piquillos-Rotwein Jus, Kartoffelmousseline, Gemüse	44
Kalbs Ossobuco, Gremolata, Safranrisotto und Gemüse	39
Hirsch Entrecôte am Stück gebraten, Ginsauce, Butterspätzli und Wirsing	43
Kalbskarree mit Steinpilzen, Cognac-Rahmsauce, Polenta, Kürbis Wedges	53
Geschmorter Sellerie «Waldorf», Miso, Stampfkartoffeln, Apfel Pickles und geröstete Baumnüsse (V)	28
Rindsschmorbraten Basler Art, Kartoffelpuree, glasierte Karotten	38
Basler Bio Tofu, Soja, Maispuree, Leche de Tigre (V)	28
Maispoularde, Thymianjus, Yuzurisotto, Zucchini	36

---

#### DESSERT

Passionsfrucht Panna cotta mit Granola	13
Hagenbutten-Marroni Entremet, Baileys-Vanillesauce	13
Läckerli-Mousse mit Blutorangencoulis	13
Schokoladenmousse mit Orangencoulis und frischen Früchten	13
Ananascarpaccio, Kokosglace, Pistazien	13

(V) = vegetarisch

Restaurant Safran Zunft Gerbergasse 11

4001 Basel | Schweiz | T +41 61 269 94 94 | info@safran-zunft.ch | www.safran-zunft.ch



## SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

### FRÜHLINGS-MENÜS (16. April – 30. Juni)

---

#### VORSPEISEN

	CHF
Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln (V)	12
Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise (V)	23
Pulpo Carpaccio mit Kalamansi Vinaigrette und Peperoni	19
Baby-Lattich, Pochiertes Ei, Bärlauchcrème (V)	15
Thunfisch-Avocado Tatar mit Ponzu Sauce	18
Morchel Consommé mit Gemüse brunoise und Gerste (V)	11
Zanderfilet vom Grill mit Salsa verde und Spargeln	19
Bunter Frühlingssalat mit Spargelspitzen (V)	14

---

#### HAUPTGANG

Kalbsschnitzel Saltimbocca, Weissweinsrisotto und Broccoli	47
Filet Mignon vom Freilandschwein, Pilzrahmsauce, Polenta, Gemüse	41
Kalbssteak mit Morchel Sauce, Kartoffel-Petersilien Stampf und junges Gemüse	53
Rinds Entrecôte am Stück gebraten, Chimichurri, Kartoffelgratin und Spargeln	44
Maispoularde Morcheln, Kräuterrisotto und Zucchetti	36
Regio Spargeln, Faro, Pecorino (V)	28
Gerösteter Blumenkohl, Kartoffelmousseline, Limettencrumble, Parmesansauce	28

---

#### DESSERT

Cheese Cake mit Aprikosen und Rosmarin	13
Schokoladen-Yuzu Entremet	13
Tiramisu	13
Erdbeer-Rhabarber Verführung	13
Zitronentartelette	13

(V) = vegetarisch

Restaurant Safran Zunft Gerbergasse 11

4001 Basel | Schweiz | T +41 61 269 94 94 | info@safran-zunft.ch | www.safran-zunft.ch



## SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

### SOMMER-MENÜS (1. Juli – 19. September)

---

#### VORSPEISEN

CHF

Tomatillo-Suppe, Buratina (V)	14
Italienischer Antipasti Teller mit Büffelmozzarella	17
Wolfsbarsch Ceviche	19
Rindscarpaccio mit Nektarinen und Rucola	22
Gegrillter Pulpo mit Fenchel-Nektarinen Salat	19
Doradenfilet auf Tomaten-Oliven-Tartar mit Kräutersalat	22
Erbsen-Pfefferminzsuppe (V)	12
Melonen-Portweinsalat (V)	11
Sommersalat mit rohmarinierten Gemüsespänen (V)	12

---

#### HAUPTGANG

Rindsentrecote am Stück gebraten, Barolojus, Kartoffelterrinen, Gemüse	44
Kalbsfilet mit Thymianjus, Süsskartoffel-Limetten-Mousseline und Gemüse	58
Rindstagliata, Rucola, Pecorino und Rosmarinkartoffeln	44
Kalbs Saltimbocca, Marsalajus, Safranrisotto und grüne Bohnen	47
Perlhuhn Suprême, Chimichurri, sardische Kartoffeln und Lattich	38
Gebackene Auberginen, Bulgur, Chermoula (V)	28
Basler Bio Tofu, Soja, Maispuree, Leche de Tigre (V)	28
Lachs vom Grill, Limettenhummus, gebratener Lattich, Sauce Vierge	38

---

#### DESSERT

Weisses Schokoladenmousse, Granola und Himbeeren	13
Zitronen-Yuzu Tartelette, Limettenmeringue	13
Erdbeer-Tiramisu	13
Frozen Joghurt mit Basilikum und Beeren	13
Himbeer Cheesecake mit Mandelbiscuit	13

(V) = vegetarisch

Restaurant Safran Zunft Gerbergasse 11

4001 Basel | Schweiz | T +41 61 269 94 94 | info@safran-zunft.ch | www.safran-zunft.ch



## SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

### HERBST-MENÜS (20. September – 31. Dezember)

---

#### VORSPEISEN

CHF

Rohmarinierter Hokkaidokürbis mit Nüsslisalat (V)	14
Kabeljau «Bouillabaisse-Art»	21
Steinpilzcremesuppe mit Speckschaum	12
Herbstsalat mit Birnen, Pilzen, Nüssen (V)	14
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (V)	11
Geräuchertes Forellenfilet auf Lauch-Meerrettich Tartelette und Mesclun	19
Schwarzwurzelsuppe mit Petersilienöl (V)	12
Lachsinvoltini mit Frischkäse und Beluga-Linsen Salat	17

---

#### HAUPTGANG

Geschmorte Kalbsbäggli, Gerstenrisotto und Gemüse	43
Hirsch Entrecôte am Stück gebraten, Ginsauce, Pastinaken-Kartoffel-Mousseline	43
Geschmorte Wildschweinschulter, Bramata und Topinambur	38
Kalbsragout Tessiner Art, Tagliatelle und glasierte Karotten	33
Blumenkohl, Trüffel-Kartoffelmousseline, Limetten Crumble (V)	28
Rindsentrecote am Stück gebraten, Kartoffelgratin, Gemüse	44
Maispoularde, Thymianjus, Yusurrisotto, Zucchini	36
Basler Bio Tofu, Soja, Maispuree, Leche de Tigre (V)	28
Kalbsschulterbraten, Rosmarinjus, Kartoffel-Pastinaken Mousseline, Gemüse	39
Rindsfilet am Stück gebraten, Barolojus, Safranrisotto, Gemüse	54

---

#### DESSERT

Zwetschgen Crumble mit Zimtglace	13
Passionsfrucht Mousse, Kokos Crumble	13
Mascarpone-Karamell-Mousse mit kandierten Quitten	13
Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten	13
Ananascarpaccio, Kokos Glace, Pistazien	13

(V) = vegetarisch

Restaurant Safran Zunft Gerbergasse 11

4001 Basel | Schweiz | T +41 61 269 94 94 | info@safran-zunft.ch | www.safran-zunft.ch





## SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

### BUFFET «SAFRAN ZUNFT»

---

#### ab 60 – 160 Personen

Hausgemachte Antipasti mit Basilikum Pesto

Bünderfleisch, Salami, Rohschinken Platte

Norwegische Fischplatte mit Meerrettich

Rindscarpaccio mit Pecorino und Rucola

Saisonale Salate in vier Varianten

Tomaten Mozzarella

Mediterraner Meeresfruchsalat

Bulgur mit Raz el Hanut

—

Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert)

«Jaipur» Curry mit Gemüse und Basler Bio Tofu

Zanderfilet

Gegrilltes schweizer Poulet mit frischen Kräutern, pikante Tomatensauce

Tortellini mit Ricotta und Spinat, Peperoni-Zucchini Gemüse

Reis, Kartoffeln Gratin, Gemüse

—

Grosses Dessertbuffet mit zehn abwechslungsreichen Süßspeisen,

Schweizer und Französischer Käse

#### CHF 98 pro Person

---

#### Buffet «Safran Zunft» mit serviertem Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef mit Merlot-Peperoncini-Sauce

Kartoffelgratin und Gemüse

#### CHF 93 pro Person

---

Vegetarische Option:

Als Hauptgang empfehlen wir Ihnen gerne etwas aus der saisonalen Speisekarte.



**SAFRAN ZUNFT**

Restaurant · Bankett · Konferenz

## FONDUE BACCHUS TRADITIONELL

---

Die Spiesse garen Sie in einer würzigen mit Roséwein verfeinerten Gemüsebouillon. Zu allen Fondue Kombis servieren wir Reis und hausgemachte Saucen.

---

Bunter Salat mit roh marinierten Gemüsespänen

–

Zwölf Kalbfleischspiessli

Eine würzige, mit Roséwein verfeinerte Gemüsebouillon,  
Reis und hausgemachten Saucen

–

Basler Lächerli Mousse mit Blutorangen

**CHF 83 pro Person**

---

Vegetarische Option:

Gleiche Vorspeise und Dessert.

Als Hauptgang empfehlen wir Ihnen gerne etwas aus der saisonalen Speisekarte.

---

Zusätzliche Fleischspiessli je CHF 3.50







## SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

### DIE GESCHICHTE DER SAFRAN ZUNFT

---

Die E. Zunft zu Safran wurde im Mittelalter als eine der vier Herrenzünfte von den Basler Gewürzhändlern gegründet. Das 1423 auf dem aktuellen Grundstück errichtete Zunfthaus musste jedoch 1899 der Verbreiterung der Gerbergasse weichen. Das neue Zunfthaus, ganz dem historischen Charakter des alten nachempfunden, wurde 1902 offiziell eingeweiht. Im Sommer 2016 erlebte der ehrwürdige Bau eine sanfte Renovation der Innenräume, die längst verloren geglaubten Materialien und Möbel in neuem Glanz erscheinen lässt.

### UNSER TEAM

---

Hinter jedem erfolgreichen Betrieb steht ein motiviertes Team – so auch in der Safran Zunft.

Unsere Mitarbeitenden bringen einen grossen Schatz an Erfahrung, Know-how und Kreativität mit und bereichern damit täglich unser Angebot.

Eine familiäre Teamkultur und offene Kommunikation sind uns dabei ebenso wichtig wie Professionalität und Freude an der Arbeit.

### IHRE KOMPETENTEN ANSPRECHPARTNER

---

Wir legen grossen Wert, Ihnen professionelle und kompetente Dienstleistungen zu bieten. Alle unsere Kadermitarbeiter verfügen über ein fundiertes Fachwissen und grosse Berufserfahrung.

Pächter der Safran Zunft

Alexandre Kaden

Leiterin Administration

Alexandra Hofmann

Bankett Leiter

Michael Braun

Restaurant Leiterin

Vanessa Zürcher

Küchenchef

Jean-François Karcher

Bankett Verkauf

Martin Lenzen