

Zafferano



Zafferano kommt vom Italienischen und heisst „Safran“. Es ist das edelste und teuerste Gewürz überhaupt und wird im Orient, vorwiegend im Iran sowie im Mittelmeerraum, von Spanien über Italien und Griechenland, angebaut. Es existiert sogar ein ganz kleines Anbaugebiet in der Schweiz, im Dörfchen Mund im Wallis.

Der wissenschaftliche Name dieses zu den Krokus-Pflanzen gehörenden Zwiebelgewächses heisst *Crocus sativus* und bedeutet „sei gelb“. In der Blüte entwickeln sich drei Stempelfäden, welche von Hand gelesen und sorgfältig getrocknet werden. Um ein Kilogramm von ihnen zu gewinnen, benötigt es ca. 80'000 bis 120'000 Blüten.

Seit Jahrhunderten wird Safran als Speisewürze, als Heilmittel oder zum Einfärben von Stoffen verwendet. Da seine Farbe dem Gold sehr ähnlich sieht, wurde früher viel Unfug damit betrieben. Man benötigte es um Goldschriften zu imitieren oder um Zinn oder Silber wie Gold aussehen zu lassen. Für diese Fälschungen oder das Verschneiden von Safran wurden hohe Strafen gesprochen.



Heute wird Safran in der gehobenen Gastronomie für das Würzen von Speisen benötigt. Im Restaurant Zafferano können Sie diese exklusiven Gerichte, sowie weitere spannende und würzige Gerichte aus dem Orient und Mittelmeerraum, wie ein Pascha des alten Orients geniessen.



ORIENTAL-MEDITERRANEAN RESTAURANT

Vorspeisen

- Jakobsmuschel und Riesencrevette**
gebraten und auf mediterranem Chorizo-Kartoffelsalat
- Rinds-Carpaccio**
lauwarm, mit Olivenöl und Parmesan
- Kalbs-Tatar**
mit kurz angebratenem Thunfisch
- Grillgemüse-Türmchen**
mit Tomaten und Mozzarella

Starters

- Scallop and tiger prawn**
fried and on a mediterranean Chorizo-potato salad
- Beef carpaccio**
Lukewarm, with olive oil and parmesan
- Veal tatar**
with sautéed tuna
- Grill vegetables**
with tomato and mozzarella

Kleine Portion <i>Small Portion</i>	Normale Portion <i>Normal Portion</i>
CHF	CHF

28

27

25

22

Suppen

- Hummercrèmesuppe**
mit Couscous-Rolle
- Tomaten-Consommé**
mit Pesto-Ricotta Raviolo

Soups

- Lobster bisque**
with couscous-roll
- Tomato consommé**
with pesto-ricotta raviolo

22

17

Vegetarische Gerichte

- Penne Putanesca**
mit Kapern, Oliven, Knoblauch und Tomaten
(auf Wunsch mit Speck)
- Safran-Risotto**
(auf Wunsch mit Meeresfrüchten)
- Ziegenkäse**
gebacken im Brickteig (arabischer Strudelteig), Granatapfel, Linsentaboulé und Minzpesto

Vegetarian dishes

- Penne Putanesca**
with capers, olives, garlic and tomatoes
(on request with bacon)
- Saffron-risotto**
(on request with seafood)
- Goat cheese**
fried in "brick dough" (Arabian dough), pomegranates, lentil tabulé and mint pesto

26

34

26
(34)

34
(42)

25



ORIENTAL-MEDITERRANEAN RESTAURANT

Fleisch Hauptgänge

- Iberico-Schweinskotelette**
(ab 2 Personen)
mit Chorizo-Risotto und Gemüse
- Rindsfilet**
gebraten, mit Artischocken und
Kartoffel-Ragoût
- Lammrack**
an schwarzem Pfefferjus,
Paprikagemüse und Bramata-Polenta
- Rinds-Tajine**
mit Randen, Granatäpfeln und
Couscous
- Perlhuhnbrust**
gebraten, mit Stangensellerie und
Gnocchi

Meat main courses

- Iberico-porc rib chop**
(2 or more people)
with chorizo-risotto and vegetables
- Beef tenderloin**
pan-fried, with artichokes and
potatoe-ragoût
- Lambrack**
with black-pepper sauce, bell
peppers and Bramata-polenta
- Beef-Tajine**
with beetroot, pomegranates and
couscous
- Guinea fowl breast**
pan-fried, with celery and gnocchi

Kleine Portion
Small Portion
CHF

Normale Portion
Normal Portion
CHF

pro Person 58
per Person 58

46 54

48

38 46

44

Fisch Hauptgänge

- Seeteufelmédailles**
gebraten, mit Hummer und Kartoffel-
Limonenpurée
- Wolfsbarschfilet**
gebraten, mit Gemüsevinaigrette und
Safranrisotto

Fish main courses

- Monk-fish fillet**
pan-fried, with lobster and
potatoe-limepurée
- Sea bass fillet**
fried, with vegetable vinaigrette
and saffron risotto

40 48

38 46

Menü Surprise für 2 Personen

- Menü surprise**
Ein Überraschungsmenü aus unserer
Zafferano-Karte
- 4-Gänge
- 5-Gänge

Menu „surprise“ for 2 persons

- Menü surprise**
A surprise menu from our Zafferano-
menu
- 4 courses
- 5 courses

Pro Person
per person
90.-
110.-



Zafferano

ORIENTAL-MEDITERRANEAN RESTAURANT

Käse

Drei Käsesorten
aus Italien, Frankreich und Spanien

Cheese

Three cheeses
from Italy, France and Spain

18

Dessert

Crema Catalana
mit Mandelbiskuit und Pistazieneis

Grand crû-Schokoladentarte
mit Pfefferminz-Yoghurteis

Tiramisù

„Süsse Versuchung“
Verführerische Dessertvariation von 3
Desserts für 2 Personen

Eis
Auswahl: Vanille, Schokolade,
Pistazien, Pfefferminz-Yoghurt

Sorbet
Auswahl: Zitrone, Apfel, Mango

Sweets

Catalana custard
with almond-biscuit and pistachio-
ice-cream

Grand crû Chocolate-tarte
with peppermint-yoghurt ice-
cream

Tiramisù

“Sweet temptation”
Tempting dessert variation from 3
kind of sweets for 2 persons

Ice cream
Choice: Vanilla, chocolate,
pistachio, peppermint-yoghurt

Sorbet
Choice: Lemon, apple, mango

Kleine Portion
Small Portion
CHF

Normale Portion
Normal Portion
CHF

18

18

12

16

30

pro Kugel 3
per scoop 3

pro Kugel 3
per scoop 3