

Unsere Menü Empfehlungen

April – August 2023

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Die Karte des Zunfthauses zur Saffran lockt mit Zürcher Gerichten wie «Züri Gschnätzlets», Traditionellem aus der Zunftkultur und Eigenkompositionen aus der klassischen Küche.

Die Produkte beziehen wir von Lieferanten, welchen wir unser Vertrauen bezüglich Qualität und Nachhaltigkeit schenken. Wir legen Wert darauf, dass die Zutaten bis zum Produzenten zurückverfolgt werden können und die Transportwege möglichst kurz sind. Alle Komponenten werden frisch im Haus verarbeitet.

Wir hoffen, dass die Esskultur, wie sie bei uns gepflegt und gelebt wird, auch Ihren Vorstellungen entspricht.



Ausgezeichnet! Das Zunfthaus zur Saffran wurde geprüft und mit der Nachhaltigkeit-Zertifizierung «Sustainable Company» ausgezeichnet – der Umwelt und uns allen zuliebe. Wir sind Gastronomiepartner von FAIRTRADE Max Havelaar und beziehen einzelne Produkte aus diesem Sortiment.

Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch

Rind	Schweiz	Lachs	Schweiz
Kalb	Schweiz	Zander	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Saibling	Schweiz
Schwein	Schweiz	Wolfsbarsch	Griechenland
Lamm	Irland	Krevette	Argentinien
		Forelle	Dänemark
		Skrei	Skandinavien
		Jakobsmuschel	Frankreich
		Flusskrebse	Schweiz

Unser Brot beziehen wir aus einer renommierten Bäckerei in Zürich. Das Gemüse aus der Schweiz und Italien.

Vegetarisch

Vegan

Lactosefrei

Glutenfrei



Informationen zu Allergenen

Informieren Sie uns vor Ihrem Anlass über die Unverträglichkeiten der Gäste und wir nehmen gerne Rücksicht. Vor Ort erhalten Sie durch unseren Anlassleiter weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen.

Preise und weitere Informationen

Die angegebenen Preise sind pro Person, in CHF, inkl. MWST.

Wir bitten Sie, für Ihre Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen.

Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise der Teuerung anzupassen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und werden Sie selbstverständlich über unsere Preiserhöhungen informieren.

Saffran AG . Zunfthaus zur Saffran . T +41 44 251 37 40 . F +41 44 251 37 41
info@zunfthauszursaffran.ch . www.zunfthauszursaffran.ch

Klassiker

Baby Lattich

Ei | Speck | Bergkäse

19

Rieslingsuppe

Riesling | Kerbel | Flûtes

16

Kalbskotelette

Ofenkartoffeln | Peperonata | Salbeibutter

56

Mistkratzerli

Gebratene Gnocchi | Thymian | Knoblauch | saisonales Gemüse

42

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

48

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Haselnüsse | Beerencoulis | Sauerrahmglace

18

Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17

Kalte Vorspeisen

Burrata

Konfierte Tricolore Tomaten | Rucola | Olivenöl

24

Wildkräuter Salat

Trauben | Kräuter | Hausdressing

16

Artischocken Pilz Salat

Bresaola | French Dressing

23

Lachstatar

Focaccia | grüner Spargel | Wildkräuter

23

Carpaccio vom Kalb

Sauerampfer | warme Vinaigrette

26

Ziegenkäse gratiniert

Thymian | Honig | Wildkräuter

22

Flusskrebs Cocktail

Randen | Bergkräuter | Cocktailsauce

21

Riesenkrevette

Fenchel | Zitronen crème

26

Suppen

Tomatensuppe

Polpetine | Tomaten | Rahm

16

Erbsen Minze Suppe

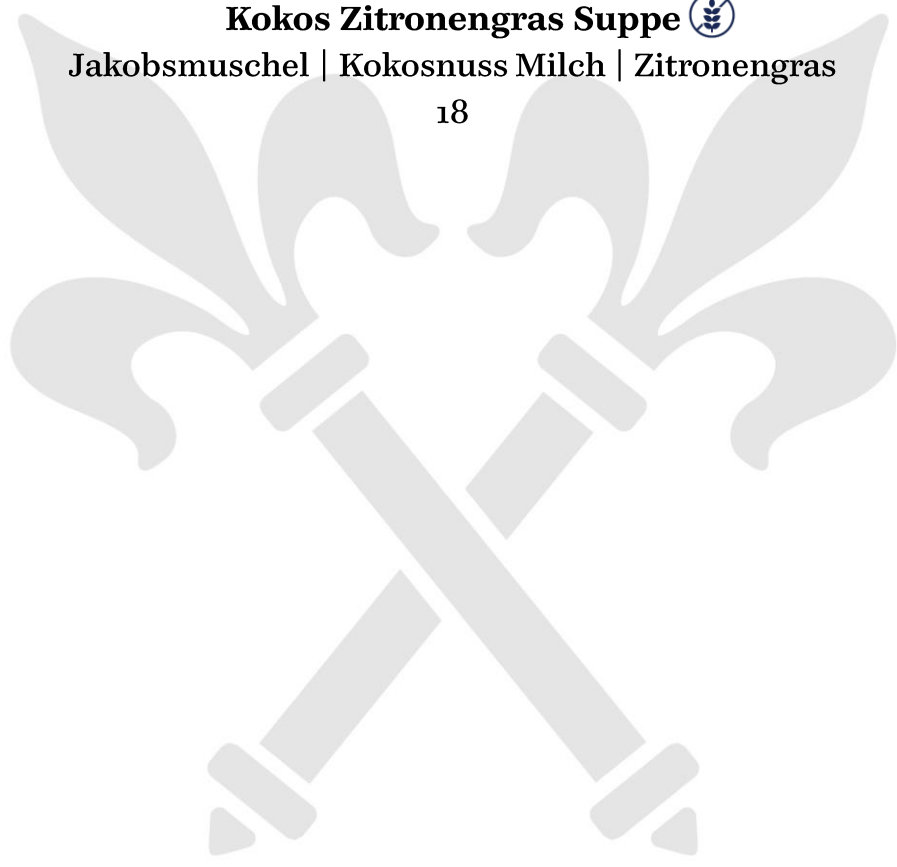
Erbsen | Minze | Rahm

16

Kokos Zitronengras Suppe

Jakobsmuschel | Kokosnuss Milch | Zitronengras

18



Hauptgänge

Rindsfilet

Kartoffel Mousseline | Grünes Spargel Ragoût | Zunfthaus Jus

60

Tafelspitz vom Kalb

Bouillon | Wurzelgemüse | Meerrettichschaum

48

Schweinelende

Sellerie Mousseline | Saubohnen | Chorizo Jus

46

Lammrücken

Polenta | Fenchel - Apfelmüse | Kräuter Jus

46

Saibling

Risoleekartoffeln | Champagner Rahmkraut

44

Loup de Mer

Blinis | Honig - Gurkengemüse | Safranschaum



49

Konfiertes Skrei

Weissweinrisotto | Olivenöl | Ratatouille

42

Pflanzliche Hauptgänge

«Züri Gschnätzlets» Vegan  
Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm
39

Getrüffelter Wirz 
Bulgur | Kirschtomate | Kerbel
36

Grünkern Taboulé 
Blumenkohl | Granatapfel | Endivie
42

Desserts

Crème Catalane

Neu interpretiert

15

Apfel Tiramisu

Apfel | Biskuit | Mascarpone

16

Marinierte Beeren

Frühtecoulis | Minze

14

Minze Sorbet

Mojito Erdbeeren | Minze | Zitronensaft

15

Honig Ricotta

Marinierte Feigen | Honig | geröstetes Biskuit

16

Apéro

Die mundgerechten Köstlichkeiten werden auf Platten, am Spiess, im Löffel, in Tassen oder in Gläsern gereicht. Bitte wählen Sie die Anzahl pro Person und die Art der Häppchen.

Wir empfehlen Ihnen 4 Häppchen pro Person.

Apéro Häppchen kalt

„Saffran“ Popcorn 

3

Marinierte Oliven 

4

Käse Plättli 

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

8

Pilz Bruschetta 

Pilze der Saison | Kräuter | Ricotta

5

Tomaten Crostini 

Tomaten | Bruschetta | Thymian

5

Pumpernickel

Bresaola | Pilze

6

Rindstatar

Brioche | Gurken | Kapern

6

Carpaccio vom Kalb

Sauerampfer | warme Vinaigrette

6

Fleisch Plättli

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

9

Flusskrebs Cocktail

Randen | Bergkräuter | Cocktailsauce

6

Lachstatar

Focaccia | grüner Spargel | Wildkräuter

6

Apéro Häppchen warm

Dünne Gemüse Quiche

Sellerie | Karotte | Lauch

5

Grünkern Taboulé

Blumenkohl | Granatapfel | Endivie

5

Getrüffelter Wirz

Bulgur | Kirschtomate | Kerbel

5

Riesenkrevette

Fenchelrohkost | Zitronencreme

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

6

Süppchen in der Espressotasse

Erbsen Minze Süppchen

Erbsen | Minze | Rahm

6

Tomaten Süppchen

Polpetine | Tomate | Rahm

6

Apéro Häppchen süss

Apfel Tiramisu

Apfel | Biskuit | Mascarpone

6

Honig Ricotta

Marinierte Feigen | Honig

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade | Baumnüsse

6

Marinierte Beeren

Früchtecoulis | Minze

6

Schokoladen Mousse

Schokoladensand | Früchtecoulis

6

Minze Sorbet

Mojito Erdbeeren | Minze | Zitronensaft

6

Saisonaler Streuselkuchen

6

Bowls

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblings Speisen aus, kombinieren Sie diese mit Häppchen oder stellen Sie ein ganzes Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen. Die Köstlichkeiten werden in Bowls oder am Buffet serviert, sind mundgerecht zubereitet und können problemlos im Stehen genossen werden.

Wir empfehlen Ihnen 4 Bowls pro Person.

Kalte Bowl à 16 CHF

Bowls kalt

Wildkräuter Salat  

Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

Frankfurter Grüne Sauce

Kartoffel | Ei | Kräuter

Burrata  

Konfierte Tricolore | Rucola | Olivenöl

Jakobsmuschel

Süßkartoffel | Speck

Lachstatar

Focaccia | grüner Spargel | Wildkräuter

Rindsfiletstreifen

Getrüffelter Linsensalat | Zitronen Crème

Bowls warm

Warme Bowl à 19 CHF

Safran Risotto

Kräuter | Parmesan

Gnocchi

Tomatensauce | Pecorino Käse

«Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

Grünkern Taboulé

Blumenkohl | Granatapfel | Endivie

Saibling

Kartoffelrisolee | Champagner Rahmkraut

Loup de Mer

Blinis | Honig - Gurkengemüse | Safranschaum

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus

Curry Wurst

Kalbfleisch | Currysauce