



ZunftHaus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen April - August 2024

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.

Herzlichst,

Ihr ZunftHaus zur Saffran Team

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	Norwegen
Kalb	Schweiz	Kammuscheln	Frankreich
Geflügel	Schweiz	Crevetten	Indischer Ozean
Wildhase	Österreich	Seeteufel	Norwegen
		Wolfsbarsch	Schweiz Frankreich

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.

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

Parmesan und getrocknete Tomaten  

6

Käse Plättli 

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

8

Bulgur gefüllte Weinblätter

Baba Ganoush | Tomaten Jus | Pimientos de Padron

5

Ceviche  

Seeteufel | Radieschen | Limette

6

Rindstatar

Apfel | Brioche | Ricotta

6

Vitello Tonnato 

Kalbfleisch | Thon | Zitrone

6

Fleisch Plättli

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

9

Apéro Häppchen warm

Gemüse Quiche

Lauch | Sellerie | Karotten

5

Riesenkrevetten

Zitronengras | Kräuter | Chili

6

Salsiccia Bällchen

Tomatenconcassé

6

Currywurst

Kartoffel Chips | Curry | Tomaten

6

Fajita

Poulet | Gemüsestreifen | Chimichurri

6

Süppchen in der Espressotasse

Melonen Kaltschale



Melone | Bouillon | Cayennepfeffer**

6

Curry Süppchen



Garam masala | Kokosmilch | Sesamöl


6


Tomaten Süppchen


Basilikum | Balsamico | Brioche Croûtons

6

Apéro Häppchen süss



Weisses Schokoladenmousse 
Weisse Schokolade | Rahm | Ei
6

Dunkles Schokoladenmousse 
Schokolade 60% | Rahm | Ei
6

Hausgemachter Schokoladen Brownie 
Dunkle Schokolade | Baumnüsse | Karamell
6

Marinierte Beeren   
Waldbeeren | Früchtecoulis | Minze
6

Saisonaler Streusselkuchen 
6

Fruchtsalat   
Pfefferminz Sorbet
6

Crema Catalana  
Rahm | Ei | Zitrone
6

Bowls

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblingsspeisen 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 2 Bowls pro Person.

Kalte Bowls

Kalte Bowls à 16 CHF

Rucola Salat

Rucola | Tomaten | Pecorino

Gemüse Tatar

Brioche | Kapern | Knoblauch Chips

Lachstatar

Honig | Gurke | Limette

Ceviche

Seeteufel | Radieschen | Limette

Rindstatar

Apfel | Brioche | Ricotta

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thon | Zitrone

Warme Bowls

Warme Bowl à 19 CHF

Linsencurry



Getrocknete Tomaten | Gemüse Brunoise | Sumac

Taglione

Basilikum | Sonnengereifte Tomaten | Olivenöl

Riesenkrevetten

Zitronengras | Kräuter | Chili

Wolfsbarsch

Venere Risotto | Karotten | Safransauce

«Züri Gschnätzlets»

Pilze | Rahm | Kartoffelrösti

Fasanenbrust

Kohlrabi Mousse | Junges Gemüse | Jus