



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.

Saffran AG . Zunfthaus zur Saffran . Limmatquai 54 . 8001 Zürich .
+41 44 251 37 40 . info@zunfthauszursaffran.ch . www.zunfthauszursaffran.ch

Klassiker

Saisonaler Gartensalat

Bunter Salat | Pistazien | Apfeldressing  

16

Grüne Spargelsuppe

Gemüse Tatar | Zitronen | Balsamico

17

Rindscarpaccio

Rucola | Parmesan | Limettencreme

20

«Züri Gschnätzlets»

Pilze | Rahm | Kartoffelrösti

49

Kalbsnierstück

Kartoffelcreme | Baby Lauch | Saffran Jus

58

Schokoladenkuchen

Nüsse | Beerencoulis | Puderzucker

17

Crème Catalana

Rahm | Milch | Vanille | Orangen

16

Kalte Vorspeisen

Rucola Salat

Rucola | Tomaten | Pecorino

15

Lachstatar

Honig | Gurke | Limette

17

Gemüse Tatar

Brioche | Kapern | Knoblauchchips

14

Warme Vorspeisen

Black Tiger Crevetten

Lauch | Apfel | Chiliöl

23

Ravioli

Limette | Ricotta | Salbeibutter

21

Tranchen vom Wildhasen Filet

Spargel | Sauerampfer | Orangen Mayonnaise

24

Suppen

Curry Suppe

Garam masala | Kokosmilch | Sesamöl

16

Tomatensuppe

Basilikum | Balsamico | Brioche Croûtons

15

Melonenkaltschale

Melone | Bouillon | Cayennepfeffer

16

Hauptgänge

Kammuscheln

Persischer Couscous | Apfel Zwiebel Konfit | Zitronenschaum

48

Wolfsbarsch

Venere Risotto | Karotten | Safransauce

48

Kalbskötlette

Salbei | Tomaten Risotto | Mediterranes Gemüse

62

Rindsfilet

Ofenkartoffeln | Saisonales Gemüse | Süssweinjus

62

Fasanenbrust

Kohlrabi Mousse | Junges Gemüse | Jus

46

Taglione

Basilikum | Sonnengereifte Tomaten | Olivenöl

36

Vegane Hauptgänge

«Züri Gschnätzlets» Vegan



Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

39

Linsencurry



Getrocknete Tomaten | Gemüse Brunoise | Sumac

34

Bulgur gefüllte Weinblätter



Baba Ganoush | Tomaten Jus | Pimientos de Padron

38

Desserts

Weisses Schokoladen Mousse 
Pfefferminze | Pfirsich | Crumble

14

Erdbeeren Tartin 
Sauerrahm | Schokoladensand | Karamell

15

Frischer Fruchtsalat    
Pfefferminzsorbet

12

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