



## ZunftHaus zur Saffran

# Unsere Menü Empfehlungen Januar - März 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

<b>Rind</b>	Schweiz	<b>Seeteufel</b>	Frankreich
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Dorade</b>	Griechenland
<b>Geflügel</b>	Schweiz   Frankreich	<b>Saibling</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz	<b>Krevetten</b>	Thailand
<b>Ente</b>	Ungarn	<b>Forelle</b>	Dänemark
		<b>Jakobsmuschel</b>	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](mailto:info@zunfthauszursaffran.ch) . [www.zunfthauszursaffran.ch](http://www.zunfthauszursaffran.ch)

## Klassiker

### Nüsslisalat

Speck | Croûtons | Ei

19

### Weisswein Suppe

Gemüse Ragout | Kräuter Öl | Kresse

16

### Kalbsnierstück

Thymian Risotto | Romanesco | Marsala Jus

47

### Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus

42

### «Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

48

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

Pinienkerne | Blutorangensorbet | Beerencoulis

18

### Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17

## Kalte Vorspeisen

### Blattsalat

Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

16

### Marinierte Randen

Burrata | Feigen | Haselnuss

19

### Rindstatar

Peperoni Relish | Brioche | Wachtelei

24

### Ceviche

Seeteufel | Fenchel | Blumenkohl | Focaccia

23

## Warme Vorspeisen

### Gnocchi

Kohlrabi | Zitronenschaum | Kresse

19

### Geräucherte Entenbrust

Gemüse | Preiselbeer Senf | Kresse

22

### Lachstranche

Schwarzer Reis | Kräuter Pesto | Stangensellerie

24

# Suppen

**Karotten Ingwer Suppe**   

Karotte | Ingwer | Muskat

16

**Brunnenkresse Suppe**  

Haselnüsse | Wasserspinat | Kräuter Öl

18

# Hauptgänge

## Rindsfilet

Kartoffel Mousseline | Wilder Brokkoli | Portwein Jus

62

## Maispouardenbrust

Sellerie Mousseline | Baby Karotten | Peperoni Jus

42

## Barbarie Entenbrust

Bulgur | Rosenkohl | Orangen Jus

50

## Dorade

Zitronen Risotto | Wilder Brokkoli | Kapern Butter

49

## Lachstranche

Kräuter Polenta | Kirschtomaten | Salbei Butter

49

## Vegane Hauptgänge

### «Züri Gschnätzlets» Vegan



Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

39

### Penne im Kräutersud



Safranschaum | Kräuter | Pinienkerne

39



### Mediterranes Linsen Gemüse Curry



Linsen Ragout | Garam Masala | Gelbes Curry



39

## Desserts

**Bananenkuchen**    
Apfelmus | Minze Pesto | Schokolade  
16

**Ananas Carpaccio**   
Sauerrahm Glace | Salbei | Karamell  
15

**Schwarzwälder Kirschtorte à la Zunfthaus**   
Schokolade | Kirschen | Schlagrahm  
16

**Weisses Schokoladen Mousse**    
Minze | Beerencoulis | Rahm  
16

**Marinierte Beeren**     
Waldbeeren | Frühtecoulis | Sorbet  
15



# 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

**Kartoffel Blini**   
Spargel | Ricotta | Dill | Zitronen  
5

**Eingelegter Feta**    
Tomaten | Wassermelone | Basilikum  
5

**Geräucherte Entenbrust**   
Gemüse | Preiselbeeren Senf | Kräuter  
6

## **Fleisch Plättli**

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

9

## **Geräucherte Forelle**

Meerrettich | Apfel | Schnittlauch

6

## **Marinierte Flusskrebsschwänze**

Kürbis | Bergkräuter | Apfel

6

## **Rauchlachs**

Brioche | Randen | Mesclun

6

## Apéro Häppchen warm

### Dünne Gemüse Quiche

Sellerie | Karotte | Lauch

5

### Mediterranes Linsen Gemüsecurry

Linsen Ragout | Garam Masala | Gelbes Curry

5

### Gebackener Brie

Birne | Preiselbeeren

5

### Curry Wurst

Kartoffel Chips | Curry | Tomaten

6

### Gebratene Riesenkrevette

Sellerie | Apfel | Sauerrahm

6

### Salsiccia Bällchen

Tomaten Sugo | Basilikum | Pecorino

6

### Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

6

# Süppchen in der Espressotasse

## **Karotten Ingwer Süppchen**



Ingwer | Muskat

6

## **Brunnenkresse Suppe**



Haselnüsse | Wasserspinat

6

# Apéro Häppchen süss

## Limetten Tiramisu

Limetten | Biskuit | Mascarpone

6

## Schwarzwälder Torte à la Zunfthaus

Schokoladenkuchen | Kirschen | Schlagrahm

6

## Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade | Baumnüsse | Karamell

6

## Weisses Schokoladen Mousse

Minze | Beerencoulis | Rahm

6

## Saisonaler Streuselkuchen

6

## Marinierte Beeren

Waldbeeren | Frühtecoulis | Minze

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 Bowl à CHF 16

**Blattsalat**   

Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

**Nüsslisalat**

Speck | Ei | Croûtons

**Frankfurter Grüne Sauce** 

Kartoffel | Ei | Kräuter

**Marinierter Randen**  

Burrata | Feigen | Haselnüsse

**Rindstatar**

Peperoni Relish | Brioche | Wachtelei

**Ceviche** 

Seeteufel | Fenchel | Blumenkohl | Focaccia

# Warme Bowls

Warme Bowl à 19 CHF

**Safran Risotto**   
Kräuter | Parmesan

**Gnocchi**   
Kohlrabi | Zitronenschaum | Kresse

**Mediterranes Linsen Gemüse Curry**     
Linsen Ragout | Garam Masala | Gelbes Curry

**Geräucherte Entenbrust**   
Gemüse | Preiselbeer Senf | Kresse

**Lachstranche**   
Kräuter Polenta | Kirsch Tomaten | Salbei Butter

**«Züri Gschnätzlets»**   
Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

**Hackbraten**   
Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus