



ZunftHaus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen September - Dezember 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	Lostallo Lachs	Schweiz
Kalb	Schweiz	Forelle	Schweiz
Maispoularde	Schweiz	Seeteufel	Norwegen
Saibling	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.

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

Parmesan und getrocknete Tomaten  

6

Käse Plättli 

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

8

Gegrillter Feta  

Peperoni | Zucchetti | Aubergine

5

Lostallo Lachstranchen 

Zitronen | Ingwer | Alpenkräuter | Pumpernickel

6

Geräucherte Forelle 

Meerrettichcrème | Apfel | Schnittlauch

6

Fleisch Plättli 

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

9

Rindstatar

Sbrinz | Brioche | Wachtelei

7

Apéro Häppchen warm

Gemüse Quiche

Karotten | Lauch | Sellerie

5

Geröstetes Gemüse

Kürbiscreme | Blaue Kartoffel Chips | Kräuteröl

5

Linsencurry

Kichererbsen | Galgant | Saisonales Gemüse

5

Currywurst

Kartoffel Chips | Curry | Tomaten

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

6

Salsiccia Bällchen

Tomatensugo | Basilikum | Pecorino

6

Konfierter Saibling

Kürbis | Ingwer | Sauerrahm

6

Süppchen in der Espressotasse

Blumenkohlsuppe

Sautierte Waldpilze | Blumenkohlröschen | Traubensaft

6

Petersilienwurzelsuppe

Kräuteröl | Kresse

6

Kürbissuppe

Kürbiskerne | Kürbisöl | Kresse


6

Apéro Häppchen süss

Birnen Tiramisu 
Kaffee | Birnen | Löffelbiskuit
6

Winterliches Kompott  
Quitte | Zwetschge | Sauerkirsche | Sanddornsorbet
6

Weisses Schokoladen Mousse  
Birnenkompott | Minze | Granatapfel
6

Hausgemachter Schokoladen Brownie 
Dunkle Schokolade | Baumnüsse | Karamell
6

Saisonaler Streusselkuchen 
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

Gartensalat



Blattsalat | Kräuter | Nüsse

Salat Mimosa



Nüsslisalat | Ei | Speck

Gegrillter Feta



Peperoni | Zucchini | Aubergine

Lostallo Lachstranchen



Zitronen | Ingwer | Alpenkräuter | Pumpernickel

Carpaccio vom Kalb



Zitronat Zitronen Schaum | Feigenchutney | Kräutersalat

Rindstatar

Sbrinz | Brioche | Wachtelei

Warme Bowls

Warme Bowl à 19 CHF

Geröstetes Gemüse



Kürbiscreme | Blaue Kartoffel Chips | Kräuteröl

Blumenkohlrisotto



Blumenkohl | Weisswein | Parmesan

Konfiertes Saibling



Kürbis | Ingwer | Sauerrahm

Maispoularde



Selleriemousseline | Saubohne | Pimientos de Padron Jus

Hackbraten



Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

«Züri Gschnätzlets»



Pilze | Rahm | Kartoffelrösti