



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.

Kalte Vorspeisen

Endivien Salat

Ingwer Dressing | Karamellisierte Birnen | Knoblauch Chips

18

Lastallo Lachstranchen

Zitronen | Ingwer | Alpenkräuter | Pumpernickel

23

Carpaccio vom Kalb

Zitronat Zitronen Schaum | Feigen Chutney | Kräutersalat

23

Warme Vorspeisen

Linsencurry

Kichererbsen | Galgant | Saisonales Gemüse

19

Geröstetes Gemüse

Kürbiscreme | Blaue Kartoffel Chips | Kräuteröl

18

Konfiertes Saibling

Kürbis | Ingwer | Sauerrahm

22

Klassiker

Salat Mimosa

Nüsslisalat | Ei | Speck

18

Kürbissuppe

Kürbiskerne | Kürbisöl | Kresse

18

Rindstatar

Sbrinz | Brioche | Wachtelei

22

«Züri Gschnätzlets»

Pilze | Rahm | Kartoffelrösti

49

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

44

Tarte Tatin

Vanilleglace | Apfel | Caramel

17

Birnen Tiramisu

Kaffee | Birnen | Löffelbiscuit

16

Suppen

Blumenkohlsuppe

Sautierte Waldpilze | Blumenkohlröschen | Traubensaft

17

Petersilienwurzelsuppe

Prosciutto | Kräuteröl | Kresse

18

Kürbissuppe

Kürbiskerne | Kürbisöl | Kresse

18

Hauptgänge

Blumenkohlrisotto

Blumenkohl | Weisswein | Parmesan

36

Seeteufel

Kartoffeln | Kenia Bohnen | Tomaten | Kapern Butter

49

Konfierter Lachs

Limettenrisotto | Pimientos de Padron | Tomatenschaum

48

Ossobucco

Safranrisotto | Wurzelgemüse | Gremolata

62

Kalbskotelette

Gnocchi | Salbei | Ratatouille

62

Rindsfilet

Kartoffelgratin | Navetten | Kräuter Jus

64

Maispoularde

Selleriemousse | Saubohnen | Pimientos de Padron Jus

48

Vegane Hauptgänge

«Züri Gschnätzlets» Vegan



Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

39

Linsencurry



Kichererbsen | Galgant | Saisonales Gemüse

38



Gedämpfter Kohlrabi im Kräutersud



Couscous | Kräuter | Gemüseschaum

36

Desserts

Weisses Schokoladen Mousse  
Birnenkompott | Minze | Granatapfel
16

Tarte Tartin 
Vanilleglace | Apfel | Caramel
17

Warme Rote Grütze  
Traubensaft | Baiser | Zimtglace
14

Birnen Tiramisu 
Kaffee | Birnen | Löffelbiscuit
16

Winterliches Kompott  
Quitte | Zwetschge | Sauerkirsche | Sanddornsorbet
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

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

Konfiertes 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 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 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