



ZunftHaus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen Januar - März 2025

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	Schweiz
Kalb	Schweiz	Zander	Schweiz
Geflügel	Schweiz Frankreich	Forelle	Schweiz
Schwein	Schweiz		
Lamm	Irland		

Unser Brot beziehen wir aus einer renommierten Bäckerei in Zürich. Das Gemüse aus der Schweiz und Italien.

Vegetarisch

Unsere vegetarischen Vorspeisen und Hauptgänge, sind mit einem Pflanzen Symbol gekennzeichnet. Für vegane Gäste, stellen wir gerne ein individuelles Menü zusammen.

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.

Klassiker

Endivien Salat

Schalotten | Randen | Orangendressing

19

Schaumweinsuppe

Speck | Kresse | Croûtons

18

Kalbshuft niedergegart

Rosmarinrisotto | Marktgemüse | Barolo Jus

51

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus

44

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Beerencoulis | Sauerrahmglace

18

Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat

Orange | Baumnüsse | Hausdressing

16

Marinierte Randen

Ziegenkäse | Beeren | Haselnüsse

20

Rindstatar

Rosenkohlmousse | Brioche | Relish

26

Artischocken Waldpilz Salat

Bresaola | Winterkirsche | Focaccia

24

Warme Vorspeisen

Gnocchi

Grünkohl | Randenschaum | Kresse

19

AlpenZander Saltimbocca

Couscous | Schwarzwurzel | Zitronenpesto

25

Vegane Involtinis

Kartoffel | Mangold | Lauch

21

Suppen

Karotten Ingwer Suppe

Karotte | fermentierter Ingwer | Muskat



17

Randenschaumsuppe

Limetten Balsamico | Spinat | Croûtons

17

Hauptgänge

Rindsfilet

Kohlrabi Mousseline | Rosenkohl | Portwein Jus

64

Maispouardenbrust

Karottenmousse | Baby Lauch | Orangen Jus

48

Schweinsfilet

Kartoffeln | Saubohnen | Preiselbeer Jus

52

Lammrücken

Kräuterkartoffeln | Bohnen | Rosmarin Jus

54

AlpenZander

Zitronenrisotto | Wilder Broccoli | Kapernbutter

52

Swiss Lachs

Kräuterpolenta | Ofentomaten | Salbeibutter

49

Venere Risotto

Schwarzwurzel | Pinienkernen | Alpenkräuter | Safranschaum

40

Gegrillte Aubergine

Tomaten Hummus | Granatapfel | Sumac-Minz-Sauce

39

«Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

39

Desserts

Dunkles Tobleronemousse

Karamellisierte Trauben | Marokkanische Minze | Schokolade

18

Heidelbeerschaum Kuchlein

Haselnussglace | Heidelbeere | Krokant

16

Schwarzwälder Kirschtorte à la Zunfthaus

Schokolade | Kirschen | Schlagrahm

16

Fruchtsalat

Beerencoulis | Himbeersorbet | Minze

16

Vegane Crème Brûlée

Kaffee | Soja Milch | Winterkirsche

19

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

9

Kartoffel Blini 

Rosenkohl | Ricotta | Randen Ragout

5

Veganes Involtini    

Kartoffel | Mangold | Lauch

6

Bündnerfleisch Cannelloni

Pumpernickel | Wirz | Ricotta

7

Eingelegter Feta  

Tomaten | Federkohl | Rosmarin

5

Fleisch Plättli  

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

10

Geräucherte Forelle 

Zitronencreme | Preiselbeeren | Kresse

6

Rauchlachs

Brioche | Birnen | Kresse

6

Apéro Häppchen warm

Linsnbällchen



Tomaten Hummus | Kresse | Kräuteröl

6

Ziegenkäse



Birne | Preiselbeeren | Honig

5

Gemüse Quiche



Karotten | Lauch | Sellerie

5

Currywurst



Kartoffel Chips | Curry | Tomaten

5

AlpenZander



Wirz | Kartoffelstroh | Kapernbutter

8

Salsiccia Bällchen



Tomatensugo | Basilikum | Pecorino

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst



Bürli | Senf

6

Süppchen in der Espressotasse

Karotten Ingwer Süppchen



Karotte | Fermentierte Ingwer | Muskat

5

Schaumwein Süppchen



Rahm | Schaumwein | Kresse

5

Randenschaum Süppchen



Limetten Balsamico | Spinat

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Toblerone Mousse

Karamlisierte Trauben | Marokanische Minze | Schokolade

6

Schwarzwälder Kirschtorte à la Zunfthaus

Schokoladenkuchen | Kirschen | Schlagrahm

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade | Baumnüsse | Karamell

6

Heidelbeerschaum Küchlein

Schokolade | Heidelbeere | Krokant

6

Saisonaler Streusselkuchen

6

Fruchtsalat

Beerencoulis | Himbeersorbet | Minze    

6

Vegane Crème-Brûlée

Kaffee | Soja Milch | Winterkirsche

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 4 Bowls pro Person.

Kalte Bowls

Kalte Bowl à CHF 16

Saisonaler Blattsalat    

Orange | Baumnüsse | Hausdressing

16

Artischocken Waldpilz Salat 

Winterkirsche | Bresaola | Focaccia

16

Marinierte Randen 

Ziegenkäse | Beeren | Haselnüsse

16

Rindstatar

Rosenkohlmousse | Brioche | Relish

16

Geräucherte Forelle 

Polenta | Meerrettich Granatapfel Pesto | Schwarzwurzel

16

Warme Bowls

Warme Bowl à 19 CHF

Venere Risotto

Schwarzwurzel | Pinienkerne | Kräuter | Safranschaum

19

Swiss Lachs

Kräuterpolenta | Ofentomaten | Salbei Butter

19

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

19

AlpenZander

Zitronenrisotto | Wilder Broccoli | Kapernbutter

19