



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.

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

Rindstatar

Toast | Wachtelei | Schnittlauch

7

Fleisch Plättli  

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

10

Geräucherte Forelle 

Zitronen crème | Preiselbeeren | Kresse

6

Rauchlachs


Brioche | Birnen | Kresse

6

Apéro Häppchen warm

Frischkäse Praline    
Schnittlauch | Pumpernickel
5

Ziegenkäse  
Birne | Preiselbeeren | Honig
5

Gemüse Quiche 
Karotten | Lauch | Sellerie
5

Fischknusperli 
Remoulade | Kerbel
6

Fleischkäse 
Schnittlauch | Safransenf
6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst
Bürli | Senf
7

Süppchen in der Espressotasse

Karotten Ingwer Süppchen



Karotte | Fermentierte Ingwer | Muskat

5

Velouté von Gartenkräutern



Milchschaum | Sellerie

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Toblerone Mousse

Karamlisierte Trauben | Marokanische Minze | Schokolade

6

Schwarzwälder Kirschtorte à la Zunfthaus

Schokoladenkuchen | Kirschen | Schlagrahm

6

Dunkler Schokoladen Brownie

Blutorange | Piemonteser Haselnüsse | Sauerrahmglace

6

Saisonaler Streusselkuchen

6

Fruchtsalat

Beerencoulis | Himbeersorbet | Minze    

6

Kokos Panna

Chiasamen | geröstete Nüsse

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

Endivien Salat    

Randen | Belper Knolle | Croûtons | Vinaigrette à la Zunfthaus
16

Marinierter Wildkräutersalat 

Feigen | Grapefruit | Radieschen | Haselnüsse
16

Marinierte Randen 

Ziegenkäse | Beeren | Haselnüsse
16

Schweizer Rindstatar

Gerösteter Kartoffelschaum | Brioche | Nussbutter
16

Geräucherte Forelle 

Polenta | Meerrettich Granatapfel Pesto | Schwarzwurzel
16

Warme Bowls

Warme Bowl à 19 CHF

Wildkräuter Risotto

Wildkräutersalat | Austernseitlinge | Kräuteröl

19

Swiss Lachs

Kräuterpolenta | Ofentomaten | Salbei Butter

19

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

19

Zander

Zitronenrisotto | Wilder Broccoli | Kapernbutter

19