



## 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

<b>Rind</b>	Schweiz	<b>Lachs</b>	Schweiz
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz   Frankreich	<b>Forelle</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz		
<b>Lamm</b>	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

Randen | Belper Knolle | Croûtons | Vinaigrette à la Zunfthaus

21

## Velouté von Gartenkräutern

Milchschaum | Sellerie | Pumpernickel

19

## Kalbshuft niedergegart

Rosmarinrisotto | Marktgemüse | Barolo Jus

51

## Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus

44

## «Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49

## Crème Schnitte à la Zunfthaus

Beeren | Sauerrahmglace

19

## Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17

## Kalte Vorspeisen

### Marinierter Wildkräutersalat



Feigen | Grapefruit | Radieschen | Haselnüsse

19

### Marinierte Randen



Ziegenkäse | Beeren | Haselnüsse

20

### Schweizer Rindstatar

Gerösteter Kartoffelschaum | Brioche | Nussbutter

28

### Artischocken Waldpilz Salat



Bresaola | Nüsse | Focaccia | Ei

24

## Warme Vorspeisen

### Gnocchi



Spinat | Wildkräuter | Käseschaum

21

### Bremgartner Lachsforelle



Taggiasca Oliven | Rucola | Chorizo | Datterini Tomaten

28

### Capuns



Gemüsesauce | Petersilie | Rollgerste

26

# Suppen

## Karotten Ingwer Suppe

Karotte | fermentierter Ingwer | Muskat   

17

## Velouté von Knollensellerie

Spinat | Bündnerfleisch | Olivenöl

18

# Hauptgänge

## Rindsfilet

Selleriecrème | Pastinaken | Pfeffer Jus

67

## Maispouardenbrust

Karottenmousse | Baby Lauch | Orangen Jus

48

## Tessiner Braten

Polenta | Brokkoli | Trockenfrüchte | Jersey Blue

54

## Kalbsvoressen

Spätzli | Sauerkraut | Crème Fraîche

58

## Zander

Zitronenrisotto | Wilder Broccoli | Kapernbutter

52

## Swiss Lachs

Kräuterpolenta | Ofentomaten | Salbeibutter

49

## Wildkräuter Risotto

Wildkräutersalat | Austernseitlinge | Kräuteröl

36

## Gegrillte Aubergine

Tomaten Hummus | Granatapfel | Sumac-Minz-Sauce

39

## «Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

45

## Desserts

### Dunkles Tobleronemousse

Karamellisierte Trauben | Marokkanische Minze | Schokolade

18

### Dunkler Schokoladen Brownie

Blutorange | Piemonteser Haselnüsse | Sauerrahmglace

19

### Schwarzwälder Kirschtorte à la ZunftHaus

Schokolade | Kirschen | Schlagrahm

16

### Fruchtsalat

Beerencoulis | Himbeersorbet | Minze

16

### Kokos Panna Cotta

Chiasamen | geröstete Nüsse

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

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