



Zunfthaus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen April - August 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	Saibling	Schweiz

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

Informationen zu Allergenen

Informieren Sie uns vor Ihrem Anlass über die Unverträglichkeiten der Gäste und wir nehmen gerne Rücksicht. Vor Ort erhalten Sie durch unsere Anlassleitung weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen. Auf der Speisekarte sind die vegetarischen, veganen, Lactose und glutenfreien Speisen mit den passenden Symbolen gekennzeichnet.

Vegetarisch



Vegan



Lactosefrei



Glutenfrei



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

Kopfsalat

Stangensellerie | Ei | Radieschen | Zunfthaus Dressing

19



Schaumsuppe von Gartenkräutern

Milchschaum | Kräuteröl | Croutons

18



Knuspriger Schweinebauch

Frühkartoffeln | Rahmkraut | Senf Jus

49



«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49



Zunfthaus Risotto

Safran | Datterini-Tomaten | Basilikum

38



Crème Schnitte à la Zunfthaus

Beeren | Sauerrahmglace

19



Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17



Kalte Vorspeisen

Saisonaler Gemüsesalat

Gelbe Randen | Erbsen | Zunftthaus Dressing

21



Spargelsalat

Mini Burrata | Himbeeren | Estragon Dressing

24



Lachs Tatar

Buttermilch | Snackgurken | Fenchel

26



Warme Vorspeisen

Gebackener Blumenkohl

Kräuter Couscous | Chili Mayonnaise | Kerbel

24



Spinat Gnocchi

Bärlauch | Spargel | Pecorino

28



Konfiertes Brüggl Saibling

Erbsencreme | Mini Lattich | Beurre blanc

28



Suppen

Erbsensuppe

Milchschaum | Kräuteröl | Croutons

17



Wassermelonen - Pfirsich Kaltschale

Basilikum | Olivenöl

18



Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet

Blumenkohlcreme | Junger Spinat | Pfeffer Jus

67



Gegrillte Maispoularde

Polenta | Brokkoli | ZunftHaus Jus

54



Schweizer Kalbshohrücken

Fregola Sarda | Buchenpilze | Kräuter Jus

58

Gedämpfter Swiss Lachs

Selleriecreme | Bohnen | Noilly Prat Schaum

49



Hauptgänge vegetarisch / vegan

Süsskartoffel Curry

Tofu | Erbsen | Spargel

38



Gefüllte Zucchini

Gemüseragout | Tomaten | Veta

38



«Züri Gschnätzlets» Vegan

Veganes Geschnätzletes | Kartoffelrösti | Pilze

Soja Rahm

39



Desserts

Schokoladen Tarte

Felchlin Schokolade | Mango Glace | Vanillerahm

21



Cheesecake à la Zunfthaus

Apfel Relish | Limette | Blutorangen Sorbet

19



Zweierlei Schokoladen Mousse

Mandel Cracker | Himbeeren | Passionsfrucht

18



Panna Cotta

Chiasamen | Beeren | Geröstete Nüsse

18



Fruchtsalat

Orange | Pfirsichcreme | Pfefferminze

16



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

4-5⁰



Körniger Frischkäse Pumpenickel | Gartenkresse

6



Rauchlachs

Blini | Lachsrogen | Dill

7



Rindstatar

Eigelbcreme | Sbrinz | Schnittlauch

7



Apéro Plättli

Käse Plättli

Gepickeltes Gemüse | Feigensenf | Trauben | Früchtebrot

10



Fleisch Plättli

Gepickeltes Gemüse | Grissini | Nüsse

10

Fisch Plättli

Rauchfisch | Lachs | Meerrettich | Zitrone | Dill

14



Apéro Häppchen warm

Randen Risotto

Vegotta | Kefen | Petersilie

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

Erbsensuppe

Milchschaum | Kräuteröl

5



Wassermelonen - Pfirsich Kaltschale

Basilikum | Olivenöl

5



Schaumsuppe von Gartenkräutern

Milchschaum | Kräuteröl

5



Apéro Häppchen süss

Schokoladen Tarte

Felchlin Schokolade | Vanillerahm

6

Cheesecake à la Zunfthaus

Apfel Relish | Limette

6



Zweierlei Schokoladen Mousse

Mandel Cracker | Himbeeren | Passionsfrucht

6



Panna Cotta

Chiasamen | Beeren | Geröstete Nüsse

6



Fruchtsalat

Orange | Pfirsichcreme | Pfefferminze

5



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

Kopfsalat

Stangensellerie | Ei | Radieschen | Zunfthaus Dressing

16



Saisonaler Gemüsesalat

Gelbe Randen | Erbsen | Zunfthaus Dressing

16



Spargelsalat

Mini Burrata | Himbeeren | Estragon Dressing

16



Lachs Tatar

Buttermilch | Snackgurken | Fenchel

16



Warme Bowls

Gebackener Blumenkohl

Kräuter Couscous | Chili Mayonnaise | Kerbel

19



Spinat Gnocchi

Bärlauch | Spargel | Pecorino

19



Zunft Haus Risotto

Safran | Datterini-Tomaten | Basilikum

19



Konfierter Brüggl Saibling

Erbsencreme | Mini Lattich | Beurre blanc

19



«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19



Gegrillte Maispoularde

Polenta | Brokkoli | Zunft Haus Jus

19

