



# ZunftHaus zur Saffran

## Unsere Menü Empfehlungen April - August 2026

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!

Die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht rund ein Drittel der globalen Umweltbelastung. Wer wie wir dafür lebt, Anlässe nach allen Regeln der Kunst zu gestalten, muss sich auch um die Nachhaltigkeit seines Schaffens und Handelns kümmern. Wir sind Gastronomiepartner von FAIRTRADE Max Havelaar und beziehen einzelne Produkte aus diesem Sortiment.



### Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch

<b>Rind</b>	Schweiz	<b>Egli</b>	Schweiz
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz	<b>Rauchlachs</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	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.

# 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 Snacks

**Chips und Nüssli**  

3

**Marinierte Oliven**  

4-5<sup>0</sup>

**Blätterteigstangen** 

3

# Apéro Häppchen kalt

## Rindstatar

Karottencreme | Cognac | Schnittlauch

7

## Rauchlachs

Baguette | Meerrettich | Honigbutter

7

## Quinoa Salat

Hummus | Granatapfel | Kräuter

5

## Auberginen Tatar

Knäckebrot | Basilikumpesto | Kräuter

5

# Apéro Plättli

## Käse Plättli

Gepickeltes Gemüse | Feigensenf | Trauben | Birnenbrot

10

## Fleisch Plättli

Gepickeltes Gemüse | Grissini | Radieschen

10

## Crostini Variation

Frischkäse | Tomaten | Lachsmousse

7


## Bunte Apéro Bowl

Gemüse Sticks | Radieschen | Hummus

7

## Apéro Häppchen warm

**Mozzarella Sticks**   
Tomaten | Kräuterquark  
6

**Gemüse Quiche**   
Karotten | Lauch | Sellerie  
5

**Falafel**    
Quark | Zitrone | Kräuter  
5

**Fischknusperli**  
Remouladensauce  
6

**Fleischkäse**  
Schnittlauch | Senf  
6

**Aufgeschnittene Kalbsbratwurst**  
Bürli | Senf  
7

# Süppchen in der Espressotasse

**Weisswein Süppchen** 

5

**Erbsen Süppchen** 

6

**Karotten - Ingwer Süppchen** 

5

# Apéro Häppchen süss

## Apfelstreuselkuchen

6



## Schokoladen Brownie

6



## Fruchtsalat

5



## Panna Cotta

5



# 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

**Bunter Tomatensalat**   
Burrata | Basilikum | Balsamico  
16

**Mediterraner Salat**    
Saisonales Grillgemüse | Rucola | Vinaigrette  
16

**Saisonaler Salat**     
Blattspinat | Frisée | Radieschen | Gurke | Honig-Senf Sauce  
16

**Rindstatar**   
Karottencreme | Cognac | Schnittlauch  
16

## Warme Bowls

**Gebratener Blumenkohl**    
Bohnencreme | Chimichurri

19

**Gnocchi**   
Veta | Pesto | Kräuter

19

**Zunft Haus Risotto**   
Safran | Tomaten | Parmesan

19

**Gebratenes Eglifilet**  
Tomatenrisotto | Rucola | Parmesan

19

**“Ghackets mit Hörnli”**  
Rindfleisch | Pasta | Apfelmus | Petersilie

19

**«Züri Gschnätzlets»**   
Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19