



# 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.

## Klassiker

### Saisonaler Salat

Blattspinat | Frisée | Radieschen | Gurke | Honig-Senf Sauce

18

### Weissweinsuppe

Trauben | Rahm | Croûtons

16

### “Ghackets mit Hörnli”

Rindfleisch | Pasta | Apfelmus | Petersilie

36

### «Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49

### Zunft Haus Risotto

Safran | Tomaten | Parmesan

38

### Aprikosenkuchen

Karamell | Vanilleglace

16

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

Crème fraîche | Beeren | Minze

18

## Kalte Vorspeisen

### Bunter Tomatensalat

Burrata | Basilikum | Aceto Balsamico

21

### Mediterraner Salat

Saisonales Grillgemüse | Rucola | Vinaigrette

19

## Warme Vorspeisen

### Spinat Ravioli

Ricotta | Zitronen | Kräuteröl

22

### Gebratener Blumenkohl

Bohnencrème | Chimichurri

24

### Gebratener Zander

Kartoffel-Lauch Ragout | Safranschaum

28

# Suppen

**Erbsen Suppe**     
Crème Fraîche | Minze

16

**Karotten-Ingwer Suppe**     
Kokosnussmilch | Schnittlauch

17

# Hauptgänge

## Kalbshohrücken Steak

Cremige Polenta | Kohlrabi | Thymian Jus

58

## Pouletoberschenkel Steak

Rosmarinkartoffel | Ratatouille | Gewürzmarinade

42

## Schweizer Rindsfilet

Kartoffelcrème | Marktgemüse | Jus

69

## Gebratenes Eglifilet

Tomatenrisotto | Rucola | Parmesan

45

## Gebratener Zander

Kartoffel - Lauchragout | Safranschaum

44

## Hauptgänge vegetarisch | vegan

**Blumenkohl Steak**    
Maiscrème | Granatapfel | Kräuter

37

**Gemüserösti**    
Kartoffeln | Crème Vraiche | Kresse

38

**Gnocchi**   
Pesto | Veta | Kräuter

69

**“Züri Gschnätzlets” Vegan**    
Veganes Geschnätzletes | Kartoffelrösti | Pilze  
Soja Rahm

39

## Desserts

### Fruchtsalat

Saisonale Früchte | Limettensorbet | Minze

16

### Panna Cotta

Beerencoulis | Vanille | Minze

16

### Schokoladen Brownie

Aprikosen Ragout | Karamell | Nüsse

17

### Apfelstreuselkuchen

Vanilleglace | Nüsse | Puderzucker

15

# 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

**Gebrautes Eglifilet**   
Tomatenrisotto | Rucola | Parmesan

19

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

19

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

19