



Zunft Haus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen September - Dezember 2026

Die Karte des Zunft Hauses zur Saffran lockt mit Zürcher Gerichten wie «Züri Gschnätzlets», Traditionellem aus der Zunftkultur und Eigenkompositionen aus der klassischen Küche.

Wir hoffen, dass die Esskultur, wie sie bei uns gepflegt und gelebt wird, auch Ihren Vorstellungen entspricht.

Herzlichst,
Ihr Zunft Haus zur Saffran Team

Saffran AG . Zunft Haus zur Saffran . Limmatquai 54 . 8001 Zürich .
+41 44 251 37 40 . info@zunfthauszursaffran.ch . www.zunfthauszursaffran.ch

Ausgezeichnet!

Die Produktion von Lebensmitteln verursacht einen bedeutenden Teil der globalen Umweltbelastung. Deshalb verbinden wir Genuss mit Verantwortung und setzen auf nachhaltiges Handeln.

Wir sind Teil des Nachhaltigkeitsprogramms Swisstainable und auf Level I – committed eingestuft. Zudem engagieren wir uns für kleine Produzenten und beziehen ausgewählte, zertifizierte Produkte von FAIRTRADE Max Havelaar.



Herkunftsdeklaration

Rind	Schweiz	Zander	Schweiz
Kalb	Schweiz	Egli	Schweiz
Schwein	Schweiz	Rauchlachs	Schweiz
Geflügel	Schweiz		

Unser Brot beziehen wir von Gold Bürli und Fredy's Bäckerei.

Unser saisonales Gemüse beziehen wir über Früchte + Gemüse Keller.

Informationen zu Allergenen

Damit sich alle Gäste rundum wohlfühlen, bitten wir Sie, uns vor Ihrem Anlass über mögliche Unverträglichkeiten zu informieren. Wir gehen gerne individuell darauf ein und finden passende Lösungen.

Vor Ort steht Ihnen unsere Anlassleitung jederzeit herzlich zur Verfügung und gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Speisen.

Auf unserer Speisekarte sind vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte übersichtlich und mit klaren Symbolen gekennzeichnet – so finden alle ganz unkompliziert das Passende.

Vegetarisch



Vegan



Lactosefrei



Glutenfrei



Preise und weitere Informationen

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns die definitive Anzahl der Menüs spätestens drei Arbeitstage vor dem Event mitzuteilen.

Für einen reibungslosen Ablauf und ein harmonisches kulinarisches Erlebnis wählen Sie bitte ein einheitliches Menü. Bei mehr als zwei verschiedenen Hauptgängen erlauben wir uns, einen Aufpreis von CHF 12.– pro Person zu verrechnen.

Klassiker

Nüsslisalat

Ei | Croûtons | Französisches Dressing

21



Weissweinsuppe

Trauben | Rahm | Croûtons

16



Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rosmarinjus

42



«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49



Zunfthaus Risotto

Safran | Tomaten | Parmesan

38



Zwetschgen Wähe

Zimtglace | Rahm | Minze

17

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Crème fraîche | Beeren | Minze

18

Kalte Vorspeisen

Blattsalat

Kürbis | Blumenkohl | Honig - Senf Dressing

17



Kabis Salat

Granatapfel | Kümmel | Balsamico

19



Suppen

Pilzcremesuppe

Pilze | Croûtons | Rahm

17



Kürbissuppe

Kürbiskern | Kürbiskernöl

17



Karotten - Ingwer Suppe

Kokosnussmilch | Schnittlauch

17



Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet

Spätzli | Rotkraut | Jus

64



Alpsteiner Pouletbrust

Fregola Sarda | Tomaten | Pesto

52



Geschmortes Kalbskopfbäggli

Polenta | Karotten | Thymianjus

60



Konfiertes Swiss Lachs

Reis | Blattspinat | Safranschaum

49



Hauptgänge vegetarisch | vegan

Geschmorte Rande

Linsen | Balsamico | Meerrettich

36



Winterliche Gemüserösti

Kartoffeln | Crème Vraiche | Kresse

36



“Züri Gschnätzlets” Vegan

Veganes Geschnätzelttes | Kartoffelrösti

Pilze | Soja Rahm

39



Chässpätzli

Bergkäse | Zwiebeln | Peterli

32



Desserts

Karamellköpfl

Karamell | Rahm

16



Fruchtsalat

Früchte | Limettensorbet | Minze

17



Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17

Dunkles Schokoladenmousse

Zwetschgen | Puderzucker

15



Apéro

Die mundgerechten Köstlichkeiten werden liebevoll auf Platten, im Löffel, in Tassen oder in Gläsern serviert. Als Richtwert empfehlen wir 4 Häppchen pro Person.

Sollten Speisen übrig bleiben, geben wir Ihnen diese gerne in unseren Foodboxen für das Büro, zu Hause oder den Heimweg mit – so tragen wir gemeinsam dazu bei, Food Waste zu vermeiden.

Apéro Snacks

Chips und Nüssli

3



Marinierte Oliven

4-5⁰



Blätterteigstangen

3



Apéro Häppchen kalt

Gefüllte Champignon

Frischkäse | Kräuter

5



Kabis Salat

Granatapfel | Kümmel | Balsamico hell

5



Randencreme

Knäckebrot | Kresse | Pistazie

5



Rindstatar

Kürbiscreme | Kürbiskerne | Schnittlauch

7



Rauchlachs

Baguette | Honig - Butter | Meerrettich

7

Apéro Plättli

Käse Plättli

Gepickeltes Gemüse | Trauben | Feigensenf | 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

Preiselbeeren

6



Raclette Kartoffeln

Paprika | Bergkäse | Kartoffel

5



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

Trauben | Rahm

5



Kürbissüppchen

Kürbiskernöl

5



Karotten - Ingwer Süppchen

Kokosnussmilch | Schnittlauch

5



Pilzcremesüppchen

Pilze | Croûtons | Rahm

5



Apéro Häppchen süss

Apfelstreuselkuchen

Apfel | Streusel | Butter

6

Schokoladen Brownie

Nüsse | Schokolade

6

Zwetschgenwähe

Zwetschgen

5

Karamellköpfl

Karamell | Rahm

5

Fruchtsalat

Nach saisonalem Angebot

5



Bowls

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblingsspeisen aus, kombinieren Sie diese mit Häppchen oder stellen Sie sich ganz einfach Ihr persönliches Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen.

Die Köstlichkeiten werden in Bowls serviert, liebevoll zubereitet und sind perfekt geeignet, um sie unkompliziert im Stehen zu genießen.

Als Richtwert empfehlen wir 2 Bowls pro Person.

Kalte Bowls

Nüsslisalat

Ei | Croûtons | Französisches Dressing

16



Blattsalat

Kürbis | Blumenkohl | Honig - Senf Dressing

16



Rindstatar

Karottencrème | Cognac | Schnittlauch

16



Warme Bowls

Geschmorte Rande

Linsen | Balsamico | Meerrettich

19



Chässpätzli

Bergkäse | Zwiebeln | Peterli

19



Zunfthaus Risotto

Safran | Tomaten | Parmesan

19



Konfiertes Swiss Lachs

Trocken Reis | Blattspinat | Safranschaum

19



Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rosmarinjus

19



«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19

