Zunfthaus zur Saffran

Menü Empfehlung Januar - Februar 2027

“Wo Geschichte und Genuss sich verbinden.”

Saffran AG . **Zunfthaus 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	**Lachs**	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
Gerösteter Blumenkohl . eingelegte Birne.
Sonnenblumenkernen . Honig - Senf Dressing
17

Kabis-Chicorée Salat
Weisskabis . Chicorée . Granatapfel . Sbrinz . Orangen Vinaigrette
19

Suppen

Pilzcremesuppe
Pilze . Croûtons . Rahm
17

Sellerie - Apfel Cremesuppe
Knollensellerie . Schweizer Apfel . Petersilienöl . Apfelschaum
17

Karotten - Ingwer Suppe
Kokosnussmilch . Schnittlauch . Karottenchip
17

Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet
Kartoffelgratin . Winterkarotten . Rotweinjus
64

Alpsteiner Pouletbrust
Fregola Sarda . Lauch . Geflügeljus
52

Geschmortes Kalbskopfbäggli
Cremige Polenta . Karotten . Thymianjus
60

Konfierter Swiss Lachs
Reis . Blattspinat . Safranschaum
49

Hauptgänge vegetarisch . vegan

Geschmorte Rande
Beluga Linsen . Meerettichcreme . Balsamico Jus
36

Winterliche Gemüserösti
Pilzragout . Crème Vraiche . Kresse
36

“Züri Gschnätzlets” Vegan
Veganes Geschnätzeltes . Kartoffelrösti
Pilze . Soja Rahm
39

Chässpätzli
Bergkäse . Röstzwiebeln . Peterli
32

Desserts

Karamellköpfli
Karamell Crumble . Rahm
16

Fruchtsalat
Früchte . Limettensorbet . Minze
17

Tarte Tatin
Apfel . Karamell . Vanilleglace
17

Dunkles Schokoladenmousse
Zwetschgen Kompott . Schokoladensplitter
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 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 kalt

Kabis-Chicorée Salat
Weisskabis . Chicorée . Granatapfel . Sbrinz . Orangen Vinaigrette
5

Blattsalat
Gerösteter Blumenkohl . Birne
Sonnenblumenkerne . Honig-Senf Dressing
5

Randencreme
Ziegenfrischkäse . Pistazien
5

Rindstatar
Topinamburcreme . Confit Schalotten . Schnittlauch
7

Rauchlachs
Baguette . Honig - Butter . Meerettich
7

Apéro Häppchen warm

Mozzarella Sticks
Quitten Chutney . Gewürze
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 . Weisswein
5

Sellerie-Apfel Süppchen
Knollensellerie . Schweizer Apfel . Petersilienöl . Apfelschaum
5

Karotten - Ingwer Süppchen
Kokosnussmilch . Schnittlauch
5

Pilzcremesüppchen
Pilze . Rahm
5

Apéro Häppchen süss

Apfelstreuselkuchen
Apfel . Streusel . Butter
6

Schokoladen Brownie
Nüsse . Schokolade
6

Zwetschgenwähe
Zwetschgen
5

Karamellköpfli
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
Gerösteter Blumenkohl . Birne .
Sonnenblumenkernen . Honig - Senf Dressing
16

Rindstatar
Topinamburcreme . Confit Schalotten . Schnittlauch
16

Warme Bowls

Geschmorte Rande
Beluga Linsen . Meerrettich . Balsamico Jus
19

Chässpätzli
Bergkäse . Röstzwiebeln . Peterli
19

Zunfthaus Risotto
Safran . Tomaten . Parmesan
19

Konfierter Swiss Lachs
Trocken Reis . Blattspinat . Safranschaum
19

Hackbraten
Kartoffelstock . Karotten . Rosmarinjus
19

«Züri Gschnätzlets»
Kartoffelrösti . Pilze . Rahm
19