



ZunftHaus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen Januar - März 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 | | |
| Lamm | Irland | | |

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

Vegetarisch

Unsere vegetarischen Vorspeisen und Hauptgänge, sind mit einem Pflanzen Symbol gekennzeichnet. Für vegane Gäste, stellen wir gerne ein individuelles Menü zusammen.

Vegetarisch 

Vegan 

Lactosefrei 

Glutenfrei 

Informationen zu Allergenen

Informieren Sie uns vor Ihrem Anlass über die Unverträglichkeiten der Gäste und wir nehmen gerne Rücksicht. Vor Ort erhalten Sie durch unseren Anlassleiter weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen.

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

Endivien Salat

Randen | Belper Knolle | Croûtons | Vinaigrette à la Zunfthaus

21

Velouté von Gartenkräutern

Milchschaum | Sellerie | Pumpernickel

19

Kalbshuft niedergegart

Rosmarinrisotto | Marktgemüse | Barolo Jus

51

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus

44

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49

Crème Schnitte à la Zunfthaus

Beeren | Sauerrahmglace

19

Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Vanilleglace

17

Kalte Vorspeisen

Marinierter Wildkräutersalat



Feigen | Grapefruit | Radieschen | Haselnüsse

19

Marinierte Randen



Ziegenkäse | Beeren | Haselnüsse

20

Schweizer Rindstatar

Gerösteter Kartoffelschaum | Brioche | Nussbutter

28

Artischocken Waldpilz Salat



Bresaola | Nüsse | Focaccia | Ei

24

Warme Vorspeisen

Gnocchi



Spinat | Wildkräuter | Käseschaum

21

Bremgartner Lachsforelle



Taggiasca Oliven | Rucola | Chorizo | Datterini Tomaten

25

Capuns



Gemüsesauce | Petersilie | Rollgerste

26

Suppen

Karotten Ingwer Suppe

Karotte | fermentierter Ingwer | Muskat   

17

Schaumsuppe von Gartenkräutern

Baby Spinat | Olivenöl

16

Sellerieschaumsuppe

Spinat | Bündnerfleisch | Olivenöl

18

Hauptgänge

Rindsfilet

Selleriecrème | Pastinaken | Pfeffer Jus

67

Maispouardenbrust

Karottenmousse | Baby Lauch | Orangen Jus

48

Tessiner Braten

Polenta | Brokkoli | Trockenfrüchte | Jersey Blue

54

Kalbsvoressen

Spätzli | Sauerkraut | Crème Fraîche

58

Zander

Zitronenrisotto | Wilder Broccoli | Kapernbutter

52

Swiss Lachs

Kräuterpolenta | Ofentomaten | Salbeibutter

49

Wildkräuter Risotto

Wildkräutersalat | Austernseitlinge | Kräuteröl

36

Gegrillte Aubergine

Tomaten Hummus | Granatapfel | Sumac-Minz-Sauce

39

«Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

45

Desserts

Dunkles Tobleronemousse

Karamellisierte Trauben | Marokkanische Minze | Schokolade

18

Dunkler Schokoladen Brownie

Blutorange | Piemonteser Haselnüsse | Sauerrahmglace

19

Schwarzwälder Kirschtorte à la ZunftHaus

Schokolade | Kirschen | Schlagrahm

16

Fruchtsalat

Beerencoulis | Himbeersorbet | Minze

16

Kokos Panna Cotta

Chiasamen | geröstete Nüsse

19

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

Käse Plättli 

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

9

Kartoffel Blini 

Rosenkohl | Ricotta | Randen Ragout

5

Veganes Involtini    

Kartoffel | Mangold | Lauch

6

Bündnerfleisch Cannelloni

Pumpenickel | Wirz | Ricotta

7

Fleisch Plättli  

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

10

Geräucherte Forelle 

Zitronencreme | Preiselbeeren | Kresse

6

Rauchlachs

Brioche | Birnen | Kresse

6

Apéro Häppchen warm

Frischkäse Praline    
Schnittlauch | Pumpernickel
5

Ziegenkäse  
Birne | Preiselbeeren | Honig
5

Gemüse Quiche 
Karotten | Lauch | Sellerie
5

Fischknusperli 
Remoulade | Kerbel
6

Zander 
Zitronenrisotto | Kapernbutter
8

Fleischkäse 
Schnittlauch | Safransenf
6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst 
Bürli | Senf
7

Süppchen in der Espressotasse

Karotten Ingwer Süppchen



Karotte | Fermentierte Ingwer | Muskat

5

Schaumsüppchen von Gartenkräutern



Baby Spinat | Olivenöl

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Toblerone Mousse

Karamlisierte Trauben | Marokanische Minze | Schokolade

6

Schwarzwälder Kirschtorte à la Zunfthaus

Schokoladenkuchen | Kirschen | Schlagrahm

6

Dunkler Schokoladen Brownie

Blutorange | Piemonteser Haselnüsse | Sauerrahmglace

6

Saisonaler Streusselkuchen

6

Fruchtsalat

Beerencoulis | Himbeersorbet | Minze    

6

Kokos Panna

Chiasamen | geröstete Nüsse

6

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 4 Bowls pro Person.

Kalte Bowls

Kalte Bowl à CHF 16

Endivien Salat

Randen | Belper Knolle | Croûtons | Vinaigrette à la Zunfthaus
16

Marinierter Wildkräutersalat

Feigen | Grapefruit | Radieschen | Haselnüsse
16

Marinierte Randen

Ziegenkäse | Beeren | Haselnüsse
16

Schweizer Rindstatar

Gerösteter Kartoffelschaum | Brioche | Nussbutter
16

Geräucherte Forelle

Polenta | Meerrettich Granatapfel Pesto | Schwarzwurzel
16

Warme Bowls

Warme Bowl à 19 CHF

Wildkräuter Risotto

Wildkräutersalat | Austernseitlinge | Kräuteröl

19

Swiss Lachs

Kräuterpolenta | Ofentomaten | Salbei Butter

19

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

19

Zander

Zitronenrisotto | Wilder Broccoli | Kapernbutter

19