



Zunfthaus zur Safran

Unsere Menü Empfehlungen September - Dezember 2025

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Die Karte des Zunfthauses zur Safran 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 Safran 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

Rind	Schweiz	Lachs	Schweiz
Kalb	Schweiz	Zander	Schweiz
Geflügel	Schweiz Frankreich	Reh	Österreich
Schwein	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

Freiland Nüsslisalat

Ei | Rettich | French Dressing

20



Kürbissuppe

Kürbiskerne | Öl | Kokosnussmilch

18



Hackbraten

Kartoffel-Schnittlauchcreme | Karotten | Schwarzbier Jus

45

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

49



Zunft Haus Risotto

Safran | Tomaten | Parmesan

38



Zwetschgen Tarte

Karamell | Sauerrahmglace | Minze

16



Schokoladenbrownie

Zitrusfrucht | Nuss Crumble | Sauerrahmglace

19



Kalte Vorspeisen

Blattsalat

Pilze | Granny Smith | Feigen

21



Sellerie-Apfelsalat

Preiselbeeren | Haselnüsse | Wildkräuter

19



Swiss Lachs Tatar

Kürbis | Crème fraîche | Lachsrogen

26



Warme Vorspeisen

Spätzli à la ZunftHaus

Trüffelbutter | Zwiebel | Schnittlauch

26



Geschmorte Rande

Selleriecreme | Preiselbeeren | Honig

28



Zander vom Lago Maggiore

Schwarzwurzel | Dill | Anis Sud

28



Suppen

Geröstete Kartoffelsuppe Schnittlauch | Kräuter | Croutons

17



Karottensuppe Kräuteröl | Zimt | Croutons

16



Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet

Pastinaken | Rosenkohl Tarte | Portwein Jus

67

Reh Entrecôte

Spätzli | Gewürzrotkraut | Lebkuchen Jus

65

Geschmortes Kalbskopfbäggli

Polenta | Topinambur | Gremolata

58

Konfierter Swiss Lachs

Kürbisrisotto | Fenchel | Beurre Blanc

49



Hauptgänge vegetarisch / vegan

Süsskartoffel-Linsencurry

Kokos | Chili | Limettenblätter

38



Zunft Haus Gewürzcouscous

Kürbis | Cashew | Veta

36



«Züri Gschnätzlets» Vegan

Veganes Geschnätzelttes | Kartoffelrösti | Pilze

Soja Rahm

39



Desserts

Quarkmousse à la Zunfthaus

Glühweinbeeren | Tonkabohne | Mandeln

17



Schokoladenbrownie

Zitrusfrucht | Nuss Crumble | Sauerrahmglace

19



Tarte Tatin

Zimt-Apfel | Karamell | Zitronensorbet

17



Zwetschgen Tarte

Karamell | Sauerrahmglace | Minze

16



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

4-50



Sellerie-Apfelsalat

Preiselbeeren | Haselnüsse | Kerbel

5



Randen Tatar

Knäckebrot | Wildkräuter | Pistazie

5



Rindstatar

Kürbiscreme | Kürbiskerne | Brioche

7

Rauchlachs

Pumpernickel | Lachsrogen | Dill

7

Apéro Plättli

Käse Plättli

Gepickeltes Gemüse | Feigensenf | Trauben | Früchtebrot

10



Fleisch Plättli

Gepickeltes Gemüse | Grissini | Nüsse

10

Fisch Plättli

Rauchfisch | Lachs | Meerrettich | Zitrone | Dill

14



Apéro Häppchen warm

Raclette Kartoffeln

Raclettekäse | Gemüse | Paprika

5



Gemüse Quiche

Karotten | Lauch | Sellerie

5



Fischknusperli

Remoulade | Kerbel

6

Fleischkäse

Schnittlauch | Safransenf

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

7

Süppchen in der Espressotasse

Geröstete Kartoffelsüppchen Schnittlauch | Kräuter

5



Karottensüppchen Kräuteröl | Zimt

5



Kürbissüppchen Kürbiskerne | Kokosnussmilch

5



Apéro Häppchen süss

Quarkmousse à la Zunfthaus

Glühweinbeeren | Tonkabohne | Mandeln

5



Schokoladenbrownie

Zitrusfrucht | Nuss Crumble

5



Fruchtsalat

Beerencoulis | Minze

5



Zwetschgen Tarte

Karamell | Minze

5



Bowls

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblingsspeisen 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

Blattsalat

Pilze | Granny Smith | Feigen

16



Sellerie-Apfelsalat

Preiselbeeren | Haselnüsse | Wildkräuter

16



Freiland Nüsslisalat

Ei | Rettich | French Dressing

16



Swiss Lachs Tatar

Kürbis | Crème fraîche | Lachsrogen

16



Warme Bowls

Süsskartoffel-Linsencurry

Kokos | Chili | Limettenblätter

19



Spätzli à la Zunfthaus

Trüffelbutter | Zwiebel | Schnittlauch

19



Konfierter Swiss Lachs

Kürbisrisotto | Fenchel | Beurre Blanc

19



Hackbraten

Kartoffel-Schnittlauchcreme | Karotten | Schwarzbier Jus

19

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19