



Zunft Haus zur Safran

Unsere Menü Empfehlungen Januar - März 2026

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	Forelle	Schweiz
Geflügel	Schweiz Frankreich	Felchen	Schweiz
Schwein	Schweiz	Zander	Dänemark

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 Blattsalat
Ei | Kapern | Parmesan

19



Knollenselleriesuppe
Waldpilze | Croûtons | Kräuteröl

16



Fleischkäse
Kartoffel-Gurkensalat | Petersilie | Senfcreme

38

«Züri Gschnätzlets»
Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

52



Zunft Haus Risotto
Safran | Tomaten | Parmesan

38



Zitronen Tarte
Karamell | Fior di Latte Glace | Limette

19



Schokoladenbrownie
Beerengelelee | Piemonteser Haselnuss | Joghurtglace

19



Kalte Vorspeisen

Kopfsalat

Rande | Alpen Amaranth | Zunfthaus Dressing

19



Kabis Salat

Baumnüsse | Granatapfel | Traubenkernöl

18



Eingelegtes Felchenfilet

Joghurt | Granny Smith | Snackgurken

24

Warme Vorspeisen

Trofie Pasta

Radicchio | Büffelmozzarella | Valle Maggia Pfeffer

22



Geschmorte Rande

Selleriecreme | Reiswaffel | Balsamico

24



Forellenfilet

Caponata | Meerrettich | Kapernbutter

28



Suppen

Kohlrabisuppe

Granny Smith | Kräuter | Croûtons

16



Kräuterschaumsuppe

Gemüsewürfel | Schnittlauch | Croûtons

17



Hauptgänge

Schweizer Rindsfiletmedaillon

Würfelkartoffeln | Spinat | Cafe de Paris

67

Alpsteiner Pouletbrust

Fregola Sarda | Wilder Broccoli | Geflügelvelouté

58

Flan Steak vom Kalb

Gemüse Ebly | Urkarotte | Gremolata

54



Lachsforellenfilet

Weissweinrisotto | Nostranogurke | Chorizo Sauce

48

Hauptgänge vegetarisch | vegan

Süsskartoffelcurry

Blumenkohl | Kokos | Koriander

36



Schwarzwurzelragout

Federkohl | Wirz | Kichererbse

34



Spinat Tortelloni

Quinoa | Wurzelgemüse | Veta

pflanzenbasierter Feta

36



«Züri Gschnätzlets» Vegan

Veganes Geschnätzelttes | Kartoffelrösti | Pilze

Soja Rahm

39



Desserts

Fruchtsalat

Beerencoulis | Minze | Sorbet

16



Cheesecake

Blaubeeren | Baumnüsse | Creme vraie

pflanzenbasierte Crème fraîche

17



Schokoladenbrownie

Beerengelee | Piemonteser Haselnuss | Joghurtglace

19



Tarte Tatin

Melisse | Karamell | Vanilleglace

17



Beeren Joghurt Mousse

Zitrusperlen | Mini Basilikum | Erdnuss

19



Lemon Tarte

Karamell | Fior die Latte Glace | Crème fraîche

21



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



Ziegenkäse Crostini

Preiselbeeren | Honig | Thymian

5



Randen Tatar

Knäckebrot | Wildkräuter | Pistazie

5



Apéro Häppchen kalt

Rindstatar

Selleriecreme | Rosenkohl | Eigelb

7

Rauchlachs

Pumpernickel | Lachsrogen | Dill

7



Eingelgetes Filet vom Felchen

Joghurt | Granny Smith | Snackgurke

6

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

Mini Flammkuchen

Süsskartoffel | Cashew | Wildkräuter

6



Gemüse Quiche

Karotten | Lauch | Sellerie

5



Fischknusperli

Remoulade | Kerbel

6

Fleischkäse

Schnittlauch | Safransenf

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

7

Gebackene Poulet Nuggets

Zitronencreme | Pimienton de la Vera | Koriander

6

Süppchen in der Espressotasse

Kohlrabisuppe

Granny Smith | Kräuter

5



Kräuterschaumsuppe

Gemüsewürfel | Schnittlauch

5



Knollenselleriesuppe

Waldpilze | Kräuteröl

5



Apéro Häppchen süss

Beeren Joghurt Mousse

Zitrusperlen | Mini Basilikum | Erdnüsse

5



Schokoladenbrownie

Zitrusfrucht | Nuss Crumble

5



Fruchtsalat

Beerencoulis | Minze

5



Cheesecake

Blaubeeren | Creme Vraiche | Basilikum

pflanzenbasierte Crème fraîche

5



Hafermilchreis

Tonkabohnen | Kokos | Zitronenmelisse

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

Kopfsalat

Rande | Alpen Amaranth | ZunftHaus Dressing

16



Kabis Salat

Baumnüsse | Granatapfel | Traubenkernöl

16



Eingelegtes Filet vom Felchen

Joghurt | Granny Smith | Snackgurken

16

Rindstatar

Selleriecreme | Rosenkohl | Eigelb

16

Warme Bowls

Geschmorte Rande

Selleriecreme | Reiswaffel | Balsamico

19



Trofie Pasta

Radicchio | Büffelmozzarella | Valle Maggia Pfeffer

19



ZunftHaus Risotto

Safran | Tomaten | Parmesan

19



Lachsforelle

Weissweinrisotto | Topinambur | Chorizo Sauce

19

Alpsteiner Pouletbrust

Fregola Sarda | Wilder Broccoli | Geflügelvelouté

19

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

19

