



# ZunftHaus zur Safran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

## Menü-Empfehlungen

Frühling / Sommer 2017

Alle Preise in CHF

### Menü 1

Griechischer Salat mit Feta und Ramati-Tomaten 12.-

✂

Grilliertes «Prime» Kalbssteak an Calvadossauce  
auf provenzalischer Peperonata  
mit jungen Rosmarinkartoffeln 44.-

✂

Hausgemachte Pfirsich Panna Cotta auf Himbeercoulis 11.-

✂

Komplett: 67.-

### Menü 2

Knackiger Ruccolasalat mit Parmesanspänen und sonnengereiften  
Cherrytomaten an Olivenöl-Balsmamicodressing 12.-

✂

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch mit Zitronenbutter  
auf grünem Spargelrisotto mit blauen Kartoffelchips 42.-

✂

Hausgemachtes Mango-Joghurtmousse mit frischen Himbeeren 14.-

✂

Komplett: 68.-

### Menü 3

Kalte Avocadosuppe mit Tomatenwürfeln und frischem Kerbel 12.-

✂

Pochierte Eglifilets aus dem Zürichsee an leichter Safransauce  
auf schwarzem Venere-Reis mit glasiertem Frühlingsgemüse 42.-

✂

Gebratene Ananas mit Madagaskar Pfeffer an Passionsfruchtsauce  
mit einer Kugel Kokoseis 15.-

✂

Komplett: 69.-



## ZunftHaus zur Saffran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

### Menü 4

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Tomatenwürfel 13.-



Gebratene Kalbssaltimbocca an Salbeijus  
mit Tessiner Polenta und mediterranem Gemüse 45.-



Frische Beeren (nach Saison) mariniert mit Maraschino  
und einer Kugel Bourbon Vanilleeis 14.-



Komplett: 72.-

### Menü 5

Gebratene Felchenfiletstreifen auf knackigem Gartensalat 15.-



Poelierte Maispouardenbrüstchen gefüllt mit Waldpilzen,  
hausgemachte Kartoffelgnocchi und glasiertes Sommergemüse 41.-



Frisches Erdbeer-Tiramisù auf Früchtecoulis mit Kokostuile 14.-



Komplett: 70.-

### Menü 6

Kleine Bouillabesse «Marseilles» mit geröstetem Chnolibrot 13.-



Gebratene Kalbspiccata auf leichtem Saffranrisotto  
und Thymian-Zucchetti 43.-



Fruchtsalat mit exotischen Früchten  
und einer Kugel Himbeersorbet 14.-



Komplett: 70.-



# Zunfthaus zur Saffran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

## Menü 7

Knackiger Caesarsalat mit pochiertem Pouletbrüstchen 15.-

✂

Rosa gebratene Lammracks «Rolls Royce» in der Baumnusskruste  
an Portweinjus, Pommes Rissolées und würzigem Ratatouille 46.-

✂

Klassisches Soufflé Glacé Grand Marnier 13.-

✂

Komplett: 74.-

## Menü 8

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen  
mit Zitronen-Thymianschaum 16.-

✂

Grilliertes Rindsentrecôte überbacken mit Estragonchantilly,  
Herzoginkartoffeln und Brokkoli mit Mandeln 46.-

✂

Vanille-Saffranparfait mit marinierten Erdbeeren 14.-

✂

Komplett: 76.-

## Vegan

### Menü 9

Zucchini Papardelle an Karotten-Zitronencreme 18.-

✂

Auberginen «Italienne» mit Peperoni, Kichererbsen,  
getrockneten Tomaten, Kräutern und Brokkoli an Mandelcreme 34.-

✂

Kokoscreme mit frischen Himbeeren und Minze 14.-

✂

Komplett: 66.-



# ZunftHaus zur Saffran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

## Regional

### Menü 10

Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse 16.-

✂

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit feiner Butterrösti 47.-

✂

Zürcher Oberländer «Senneflade» mit Früchtebrot 12.-

✂

Fotzelschnitte mit «Chriesiprägel» und Honigquark 11.-

✂

Komplett: 86.-

## Italien

### Menü 11

Vitello Tonnato 17.-

✂

Zitronen-Ricotta-Ravioli an Mohnschaum 18.-

✂

Gebratene Kalbssaltimbocca an Salbeijus  
mit Tessiner Polenta und mediterranem Gemüse 45.-

✂

Panna Cotta mit Himbeercoulis und frischen Früchten 14.-

✂

Komplett: 94.-

## Frankreich

### Menü 12

Entenconsommé mit Sherry verfeinert 16.-

✂

Gebratene Rougetfilets mit Oliventapenade auf Meeresspargeln 18.-

✂

Kalbscarré aus dem Ofen an Morchelsauce mit Anna-Kartoffeln und gebratenen Artischockenherzen 49.-

✂

Lauwarme Tarte Tatin mit Karamell und Vanilleeis 14.-

✂

Komplett: 97.-



# Zunftsafran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

## Zunftsafran Gala-Menüs

### Menü 13

Grillierte Jakobsmuschel und Riesencrevette am Zitronengrasspiess  
an Champagnersauce mit lauwarmen Gemüsestreifen 21.-

✂

Rinderkraftbrühe «Dubarry» mit Tomatenwürfeln und Blumenkohlröschen 16.-

✂

Aprikosensorbet 9.-

✂

Ganze Kalbskrone aus dem Ofen  
mit Kartoffelgratin und glasiertem Saisongemüse 54.-

✂

Rohmilchkäse aus dem Zürcher Oberland 16.-

✂

Komplett: 116.-

### Menü 14

Hausgemachte Haselnussravioli mit Salbeibutter 18.-

✂

Scampisuppe mit Cognac verfeinert 16.-

✂

Weinbergpfirsichsorbet 9.-

✂

Irishes Rindsfilet vom Grill an Barolojus  
mit feinen Tagliarini und grünen Spargeln 56.-

✂

Champagnerminestrone mit Limettenflammerie 19.-

✂

Komplett: 118.-