

Unsere Menü Empfehlungen 2017

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Die Karte des Zunfthauses zur Saffran lockt mit klassischen Zürcher Gerichten wie «Züri Gschnätzlets», Traditionellem aus der Zunftkultur und Eigenkompositionen mit mediterraner Note.

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, vom Basilikum bis zum Marzipan.

Wir hoffen, dass die Esskultur, wie sie bei uns gepflegt und gelebt wird, auch Ihren Vorstellungen entspricht.



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, Kanada, Australien, USA	Lachs	Schottland
Schwein	Schweiz	King Prawns	Australien, Wildfang, MSC & Nachhaltigkeit zertifiziert
Geflügel	Schweiz	Saibling	Schweiz
Kalb	Schweiz	Seehecht	Golf von Alaska
Kaninchen	Schweiz	Pulpo	Spanien
Lamm	England		
Hirsch	Deutschland		

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

Informationen zu Allergenen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Anlassleiter.

Klassiker

Rindscarpaccio

Rucola / Parmesanspäne / Olivenöl

21

Caesar Salat

Baby Lattich / hausgeräucherte Hähnchenbrust /
Bio Ei / Croûtons / Parmesanspäne

18

Vitello Tonnato

Thunfischcrème / gelber Chicoréesalat /
Orangen / hausgetrocknete Datterini Tomaten

22

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Butterrösti

47

Rindsschmorbraten

Tessiner Polenta / saisonales Gemüse / Barolo Jus

42

Kalbsbäckchen

Spinatknödel / saisonales Gemüse / Portwein Jus

40

Tiramisù

Mascarpone / Espresso / Amaretto

14

Panna Cotta

Beerencoulis

13

Grand Marnier Parfait

Milkschokolade / Grand Marnier

15

Kalte Vorspeisen

Herbstlicher Salat

Blattsalat / Nüsse / Pilze / frittierter Halloumi Käse

15

Vulcano Schinken

Spinat / Kräuterseitlinge / mariniertes Eigelb / Belper Knolle / Tannen Pesto

28

Rindstatar

Eigelb / Kartoffel Espuma / Olivensand / Brunnenkresseschaum

22

Siedfleisch Salat

Hausgepickeltes Gemüse / Salsa Verde / Radieschen /
Granny Smith / Meerrettich / Shiso Kresse

18

Gebackenes Lachs Tataki

Nori Blatt / Radieschen / Yuzu Kaviar / Erdnussauce /
Safranmayonnaise / Sakura Kresse

23

Australische King Prawns

Gerösteter Blumenkohl / Pomelo / Basilikum Tapioka /
Passionsfruchtmayonnaise / Wildkräutersalat

24

Warme Vorspeisen

Kalbsbrust

Avocado / Kokosnussgel / Koriander / Soya Jus

18

Pulpo

Sepiapanko / Cannellinipüree / Catalogna / Thymianschaum

21

Kaninchen Roulade

Brotmantel / Sardisches Fregula / Edamame / getrocknete Tomaten /
grillierter Mais / Estragon Jus

24

Carnaroli Risotto

Gebackener Oranger Knirps Kürbis / geröstete Pinienkernen /
Taleggio / Kräuterseitlinge

16

Ravioli di Ricotta

Hausgemachte Ricotta Ravioli / Gorgonzolasauce /
Cicorino Trevisano / Shropshire Blue

19

Iberico Segreto

Weizen Airbag / Barbecue Sauce / saisonale Pilze / Salat / Kresse

26

Suppen

Oranger Knirps Kürbiscrèmesuppe

Ingwer / Amarettoschaum

14

Apfel Linsensuppe

Quinoa Pops / Kresse

12

Rindsconsommé

Sherry / Ochsenchwanz

15

Hauptgänge

Lammracks

Sardisches Fregula / Peperoni / Rotweinschalotten

46

Ossobuco vom Kalb

Wurzelgemüse / Safranrisotto / Kaffirlimetten-Blätter / Gremolata

44

Rindsentrecôte

Quarkwürfel / Birnen Rotkraut / Essigkräuter Jus

48 *Swissprime*

58 *Kanadisches Bison* (kann mit Antibiotika behandelt sein)

Rindsfilet

Weisse Tessiner Polenta / Steinpilzragoût / Portwein Jus

62 *Swissprime*

52 *Australisches Cassino*

Seesaibling

Mangold / gelbes Erbsenragoût (Puttanesca) / Basilikumschaum

44

Schwarzer Seehecht

Guanciale / Risina Mungobohnenragoût / Zitronenthymianschaum /
saisonale Pilze / gesalzener Ricotta

49

Desserts

Cheesecake Parfait

Passionsfruchtcrème / Himbeergelee/
Macadamia-Sponge / Ananaskompott

16

Drei Haselnüsse für Aschenbrödel

Haselnusstartelette / Schokoladen Ganache /
goldene Haselnüsse / Sauerrahmglacé

15

Tapioka Milchreis

Granny Smith Ragoût / Zimtglacé / Honig Kresse / Vanille Crumble

14

Bananensplit

Brownie / gebackene Banane / Schokoladensand / Vanilleglacé

15

Hausgemachte Marzipantorte

Amarettoglacé / Marzipanchips / Mandelsand

14

Gelbe Grütze

Meringue / weisses Schokoladengel / Atsina Kresse

13