

## 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 Safran 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

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

# Kalte Vorspeisen

## **Herbstlicher Salat**

Blattsalat / Nüsse / Pilze / frittiertes 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

# Klassiker

## Rindscarpaccio

Rucola / Parmesanspäne / Olivenöl

21

## Caesar Salat

Baby Lattich / hausgeräucherte Hähnchenbrust /  
pochiertes 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



# Gala Menü

## **Gebackenes Lachs Tataki**

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

\*\*\*

## **Hummerschaumsuppe**

Flusskrebsschwänze / Cognac

\*\*\*

## **Weinbergpfirsichsorbet**

\*\*\*

## **Rindsfilet am Stück gebraten**

Weisse Tessiner Polenta / Steinpilzragoût / Portwein Jus

\*\*\*

## **Haselnusstartelette**

Schokoladen-Ganache / goldene Haselnüsse / Sauerrahmglacé

# Wild Menü

## Herbstlicher Spinatsalat

pochiertes Ei / Steinpilze / knuspriger Speck / Croûtons

\*\*\*

## Oranger Knirps Kürbiscrèmesuppe

Ingwer / Amaretto-Schaum

\*\*\*

## Hirschrückenfilet

Birnen-Rotkraut / Quarkwürfel / Pflaumen Cognacsauce

\*\*\*\*

## Hausgemachter Apfelstrudel

Crème Anglaise

86

# Vegan

## **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

Randencrème / Edamame / Stangensellerieschaum

\*\*\*

## **Kürbiscurry**

Süsskartoffel / junge Zwiebel / Zitronenthymian

\*\*\*

## **Gelbe Grütze**

Zitronensorbet / Atsina Kresse

64

# 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 Stück pro Person.

Häppchen à 6 CHF

**Curry Cornet**  
Avocadotatar

**Basilikum Cornet**  
Ricotta / Gemüse Caponata

**Pimentos de Padron**

**Mini Quiche**  
Ziegenkäse / Kirschtomaten / Zitronenthymian

**Gemischte Crostini**  
Hausgemacht

**Sushi**  
à la Chef

**Sardellenröllchen**  
gelbes Tomatenragoût / Provolone / Olivensand

**Riesenkrevetten**  
Kartoffel-Airbag / Yuzu Mayonnaise

**Gebeizter Lachs**

Gurken / Gin

**Felsendorsch**

Rosmarin Focaccia / Crème von getrockneten Tomaten

**Rosmarin Focaccia**

Parma Schinken / Rucola / Frischkäse

**Schweinebauch**

Apfel Mangochutney / japanische Marinade

**Bratwurst**

Bürli / Senf

**Rinds Ragoût**

Pilze / gesalzener Ricotta

**Hamburger**

Pulled Pork / Salat / Gurke

**Schokoladen Tartelette**

weisse Couverturen Ganache

**Beerenmousse**

Joghurtcrispy

**After Eight Praline**

**Gefüllte Meringue**

Mascarponecrème / Ananas Kompott

**Hausgemachte Brownies**

# 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

Bowl à 16 CHF

## **Bowls kalt**

### **Herbstlicher Salat**

Pilze / Nüsse / frittiertes Halloumi Käse

### **Gebeitzter Lachs**

Gin / frittierte Kartoffelwürfel / Gurkensalat

### **Caesar Salat**

hausgeräucherte Hähnchenbrust / pochiertes Ei

### **Vitello Tonnato**

gelber Chicoréesalat / Orangen / hausgetrocknete Datterini Tomaten

### **Buratta**

Vulcano Schinken / karamellisierte gedörrte Feigen

# **Bowls warm**

## **Saffran's Risotto**

Taleggio-Fondue / Safran aus Colfiorito / schwarzer Trüffel

## **Ricotta Ravioli**

Gorgonzolasauce / Cicorino Trevisano / Shropshire Blue

## **Cavatelli Puttanesca**

Tomaten / Sardellen / Kapern / Oliven / gesalzener Ricotta

## **Sardisches Fregula**

Peperonicrème / Thunfisch / Zucchetti

## **Frittierte Calamares Ringe**

Passionsfruchtmayonnaise

## **Moscardini alla Luciana**

Kapern / Sardellen / Datterini-Tomaten / Kräuter Croûtons

## **Rindsfiletstreifen**

Tasmanischer Pfeffer / getrocknete Tomaten / Quarkspätzli

## **Hackbraten**

Sellerie-Kartoffelstampf / Pilzsauce

## **Kalbsleberstreifen**

Stampfkartoffeln / Sauerrahm / Röstzwiebeln

# **Bowls süss**

## **Tapioka Milchreis**

Apfel-Ragoût / Zimtglacé

## **Hausgemachte Marzipantorte**

Amarettoglacé

## **Gelbe Grütze**

Meringue / weisses Schokoladengel / Atsina Kresse

## **Cheesecake Parfait**

Passionsfruchtcrème / Ananaskompott