

Unsere Menü Empfehlungen

Frühling / Sommer 2018

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Die Karte des Zunfthauses zur Saffran 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, von der Minze bis zur Vanille.

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, Irland, Argentinien	Lachs	Schottland
Kalb	Schweiz	Dorade	Frankreich
Lamm	Neuseeland	Egli	Schweiz
		Zander	Schweiz
		Felchen	Schweiz
		Seezunge	Frankreich
		Riesenkrevetten	Indischer Ozean
		Jakobsmuschel	Frankreich
		Kabeljau	Norwegen

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

Salat Mimosa

Nüsslisalat / Ei / Speck

16

Züri Bouillabaisse

Felchen / Egli / Zander

19

Rindstatar

Rindsfilet / Kapern / Wachtelei

18

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

47

Rindsentrecôte Estragon

Fettucine / Knoblauch / Portwein Jus

48

Schokoladentörtchen

Doppelrahm / Beerencoulis / Puderzucker

15

Tiramisù

Mascarpone / Espresso Granitée / Kakaopulver

14

Crème Brûlée

Rahm / Milch / Vanille / Orangenzenen

14

Kalte Vorspeisen

Gartensalat

Blattsalat / Kräuter / Ei / Frühlingszwiebeln

15

Lachstatar

Avocado / Kräuter / Brioche

17

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne / Oliven / Limettensaft

14

Warme Vorspeisen

Linsensalat

Pochiertes Ei / Sommertrüffel / Kräutersalat

18

Saffran's Ravioli

Mascarpone / Basilikum / Eigelb

19

Jakobsmuschel

Weissweinrisotto / Safran / Zucchini Blüte

22

Suppen

Pastinakensuppe
Pastinakenschaum

14

Karottensuppe
Ingwer / Vanille

14

Weisse Tomaten Consommé
Balsamico Perlen / Basilikum

15

Hauptgänge

Seezunge

Blattspinat / Pariser Kartoffeln / Nussbutter / frische Kräuter

48

Dorade Royale Filet

Marktgemüse / Limettenrisotto / Olivenöl

45

Surf & Turf

Irishes Rindsfilet / Hummerschwanz / Rosmarin Kartoffel

67

Kalbskotlette

Salbei / Butter / Safranrisotto / saisonales Gemüse

64

Rindsentrecôte Cafe de paris

Marktgemüse / Tagliatelle

52 Swissprime

48 Argentinien (Kann mit Antibiotika behandelt sein)

Rindsfilet

Rucola / Parmesan / Gemüsevariation

62 Swissprime

56 Irland

Lammnierstück

Ofengemüse / Weissweinrisotto / Rosmarin Jus

46

Weissweinrisotto

Cherrytomaten / Oliven / Rucola

34

Desserts

Amaretto Sabayone

Amaretto / Orange

13

Tarte Tatin

Vanilleeis / Apfel / Caramel

13

Sorbet

Saisonales Früchtekompott

12

Vegan

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne

Weissweinrisotto

Cherrytomaten / Oliven / Rucola

Saisonales Sorbet

Früchtekompott

61

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

Lachstatar

Avocado / Brioche / Kräuter

Schweizer Rindstatar

Kapern / Wachtelei

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne / Oliven / Limettensaft

Geräucherte Entenbrust

Mariniertes Gemüse

Gemüse Clubsandwich

Rucola / Tomate / Parmesan

Tomatencrème

Parmesanchip / Mozzarella Espuma

Marinierte Oliven

Parmesan und getrocknete Tomaten

Satayspiessli

Erdnusssauce

Fleischbällchen

Tomatensauce à la Chef

Karotten Ingwer Süppchen

Espressotasse

Riesenkrevetten

Natur / Kräuter / Knoblauch

Currywurst

Tortellini

Spinat / Ricotta

Hausgemachte Brownie

Süsses im Weckglas

Weisses Tobleronemousse

Dunkles Tobleronemousse

Zweierlei Schokoladenbrownie

Saisonaler Fruchtsalat

Saisonales Beerenmousse

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

Gartensalat

Blattsalat / Kräuter / Ei / Frühlingszwiebeln

Salat Mimosa

Nüsslisalat / Ei / Speck

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne / Oliven / Limettensaft

Siedfleischsalat

Gurken / Zwiebeln

Lachstatar

Avocado / Brioche

Bowls warm

Saffran's Tortellini
Sommertrüffel / Schaum

Weissweinrisotto
Cherrytomaten / Oliven / Rucola

«Züri Gschnätzlets»
Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Kalbskötlette aufgeschnitten
Salbei / Butter / Safranrisotto

Hacktätschli
Kartoffelstock / Rosmarin Jus

Kabeljau
Olivenöl / Ratatouille

Egliknusperli
Blaue Kartoffel Chips / Tatarsauce

Bowls süss

Amaretto Sabayone

Amaretto / Orange

Schokoladentörtchen

Doppelrahm / Schokolade

Tiramisu

Espresso Granitée

Hausgemachtes Sorbet

Saisonales Früchtekompott

