

# ZunftHaus zur Saffran

## Unsere Menü Empfehlungen

### Frühling / Sommer 2019

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 Erdbeere bis zur Kartoffel.

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

<b>Rind</b>	Schweiz, Argentinien	<b>Lachs</b>	Schottland
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Egli</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz	<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Ente</b>	Frankreich	<b>Felchen</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz	<b>Saibling</b>	Schweiz
		<b>Kabeljau</b>	Norwegen

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 weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen durch den Anlassleiter.

# 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

## **Ceviche**

Kabeljau / Mais / Limette

## **Griechischer Salat**

Feta / Oliven / Tomaten / Gurken

## **Melonen Kaltschale**

Honig / Portwein

## **Gemüse Quiche**

Lauch / Zwiebel

## **Crêpe Röllchen**

Ricotta / Rucola / Tomate

## **Kalbstatar**

Gurke / Sesam / Zwiebel

## **Dattel**

Speck

## **Bündnerfleisch Röllchen**

Sbrinz / Frischkäse / Schnittlauch

## **Parmesan und getrocknete Tomaten**

Saffran AG . Zunfthaus zur Saffran . T +41 44 251 37 40 . F +41 44 251 37 41  
info@zunfthauszursaffran.ch . www.zunfthauszursaffran.ch

# **Süßes auf Platten**

**Streuselkuchen**

Blaubeeren

**Schokoladen Brownie**

## **Süßes im Weckglas**

**Karamellisierte Ananas**

**Bananen Honig Crème**

**Saisonales Beeren Espuma**

**Schokoladentörtchen**

# 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

### **Rucola Salat**

Rucola / Tomaten / Parmesan

### **Ziegenkäse**

Peperoni / rote Zwiebeln / Mohn

### **Ceviche**

Kabeljau / Mais / Limette

### **Kalbstatar**

Gurke / Sesam / Zwiebel

### **Rindscarpaccio**

Rucola / Parmesan / Balsamico

# **Bowls warm**

## **Penne Rigate**

Burrata / Cherrytomaten / Rucola

## **Aubergine**

Zucchini / Mozzarella / Reis

## **Felchenfilet**

Limettenrisotto / Zucchini / Safransauce

## **Egliknusperli**

Blaue Kartoffel Chips / Tatarsauce

## **«Züri Gschnätzlets»**

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

## **Rindsfiletwürfel**

Gnocchi / Rosmarin Jus