

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

Rind	Schweiz, Argentinien	Lachs	Schottland
Kalb	Schweiz	Egli	Schweiz
Geflügel	Schweiz	Zander	Schweiz
Ente	Frankreich	Felchen	Schweiz
Schwein	Schweiz	Saibling	Schweiz
		Kabeljau	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.

Klassiker

Bunter Blattsalat

Radieschen / Gurke / Granatapfel

14

Rieslingsuppe

Riesling / Rahm / Kerbel

15

Rindscarpaccio

Rucola / Parmesan / Balsamico

18

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti / Pilze / Rahm

45

Rindsentrecôte

Kartoffelpüree / Petersilie / Zwiebelconfit / Morchelsauce

48

Safran Glace

Aprikosen / Beeren / Minze

15

Erdbeer Rhabarber Tiramisu

Mascarpone / Rahm / Maraschino

15

Kalte Vorspeisen

Rucola Salat

Rucola / Tomaten / Parmesan

14

Hausgebeizter Lachs

Gin / rosa Pfeffer / Brioche

19

Ziegenkäse

Peperoni / rote Zwiebeln / Mohn

14

Warme Vorspeisen

Zanderfilet

Kräutersalat / Papaya / Safran Aioli

23

Saffran's Ravioli

Aubergine / Peperoni / Parmesan

21

Gebratene Entenbrust

Honig / Kefen / Thymian

23

Suppen

Melonen Kaltschale

Honig / Portwein

14

Süsskartoffelsuppe

Süsskartoffel Chip / Pimientos de Padron

15

Geflügel Consommé

Pouletnocken / Gemüse Brunoise / Petersilie

16

Hauptgänge

Saiblingsfilet

Schlosskartoffeln / Blattspinat / Nussbutter

46

Felchenfilet

Limettenrisotto / Zucchetti / Safransauce

46

Rinds Tomahawk Steak

Bratkartoffeln / Marktgemüse / Chimichurri

65

Kalbsfilet

Karottenpüree / Frühlingslauch / Röstzwiebeln

64

Maispoularde

Weissweinrisotto / Ofengemüse / Rosmarin Jus

46

Grillgemüse

Burrata / Peperoni / Aubergine / Basilikum

32

Desserts

Limettensorbet

Orangencoulis / Ananaschip / Minze Krokant

14

Pfirsich Tarte

Pfirsich / Sauerrahm / Karamell

15

Erdbeersalat

Mascarpone / Pistazien Crumble

14

Vegan

Tomatentatar

Aubergine / Basilikum Chip

14

Zucchetti Avocado Salat

Radieschen / Peperoni / Basilikum

15

Gemüse Cannelloni

Tomaten / Tofu / Chili

34

Gefüllte Süsskartoffel

Cherrytomaten / Blattspinat / Mini Patisson

34

Cheesecake

Himbeeren / Vanille / Sojajoghurt

15

Apfel Nuss Kuchen

Apfel / Pekannüsse / Zitrone

15

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