

Unsere Menü Empfehlungen

Frühling – Sommer 2020

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 Vanille bis zur Erdbeere.

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, Frankreich	Zander	Schweiz
Ente	Frankreich	Seezunge	Portugal
Schwein	Schweiz	Saibling	Schweiz
Lamm	Schweiz	Kabeljau	Holland
Kaninchen	Schweiz	Wolfsbarsch	Griechenland
		Seeteufel	Island
		Jakobsmuschel	Japan
		Krevetten	Argentinien

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

Vegetarisch

Unsere vegetarischen Vorspeisen und Hauptgänge, sind mit einem Pflanzen Symbol gekennzeichnet. Für vegane Gäste, stellen wir gerne ein individuelles Menü zusammen.

Informationen zu Allergenen

Informieren Sie uns vor Ihrem Anlass über die Unverträglichkeiten der Gäste und wir nehmen gerne Rücksicht.

Preise und weitere Informationen

Die angegebenen Preise sind pro Person, in CHF, inkl. MWST.
Wir bitten Sie, für Ihre Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen.

Vor Ort erhalten Sie durch unseren Anlassleiter weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen.

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 Häppchen pro Person.

Apéro Häppchen kalt

Marinierte Oliven ✓

6

Parmesan und getrocknete Tomaten ✓

6

Taboulé Salat ✓

Gurke / Peperoni / Minze

5

Gurken Feta Röllchen ✓

Dill / Joghurt / Zitrone

5

Tomatentatar ✓

Aubergine / Oliven / Basilikum

5

Krevetten Cocktail

Mango / Lattich / Cognac

6

Rindstatar

Wachtelei / Kräuter

6

Melonen Rohschinken Spiesse

Portwein / Basilikum

6



Apéro Häppchen warm

Zuckermais Krapfen ✓

Chili / Petersilie / Kurkuma

5

Lauch Quiche ✓

Greyerzer / Zwiebeln / Cayenne Pfeffer

5

Kabeljau Würfel

Apfel / Thymian / Weisser Balsamico

6

Poulet Tandoori Spiesse

Joghurt / Minze / Koriander

6

Fleischklösschen

Tomatensauce / Basilikum

6

Süppchen in der Espressotasse

Kohlrabicrèmesüppchen ✓

Sommertrüffel / Croûtons / Kerbel

5

Gurkenkaltschale ✓

Sauerrahm / Minze / Sesam

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladensand / Rahm

6

Karamellierte Ananas

Vanilleglace / Kokosnuss Likör

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Weisse Schokolade / Baumnüsse

6

Beerensalat

Mascarpone / Minze

6

Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

6

GAMMA Pralinen

GAMMA Catering / Zunfthaus zur Saffran /

HAUTE SA / Theater Casino Zug

8

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

Sommerlicher Blattsalat

Gurken / Frühlingszwiebeln / Hausdressing

Lattich Zucchini Salat

Mandeln / Feta / Zitronen Vinaigrette

Geräucherter Büffelmozzarella

Panzanella / Peperoni / Basilikum Pesto

Tomatentatar

Aubergine / Oliven / Basilikum

Hausgebeizter Saibling

Bretzelknödel / Rote Zwiebeln / Kresse

Tafelspitz Carpaccio

Meerrettich / Gemüse Vinaigrette / Salat Bouquet

Bowls warm

Limetten Risotto ✓

Spinat / Mascarpone / Dill

Pasta Casarecce ✓

Aubergine / Cherry Tomaten / Basilikum

Egli im Bierteig

Kartoffelecken / Zitrone / Tartar Sauce

Gebratene Seezunge

Kartoffel Espuma / Passepierre / Chili

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Pulled Beef

Krautsalat / Limette / Gurke