

# **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**

<b>Rind</b>	Schweiz, Argentinien	<b>Lachs</b>	Schottland
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Egli</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz, Frankreich	<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Ente</b>	Frankreich	<b>Seezunge</b>	Portugal
<b>Schwein</b>	Schweiz	<b>Saibling</b>	Schweiz
<b>Lamm</b>	Schweiz	<b>Kabeljau</b>	Holland
<b>Kaninchen</b>	Schweiz	<b>Wolfsbarsch</b>	Griechenland
		<b>Seeteufel</b>	Island
		<b>Jakobsmuschel</b>	Japan
		<b>Krevetten</b>	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.

# Klassiker

## Gazpacho ✓

Petersilie / Olivenöl / Sauerrahm

14

## Kohlrabicrèmesuppe ✓

Sommertrüffel / Croûtons / Kerbel

15

## Rindstatar

Wachtelei / Schalottencrème / Kräuter

21

## Tafelspitz Carpaccio

Meerrettich / Gemüse Vinaigrette / Salat Bouquet

18

## «Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti / Pilze / Rahm

45

## Rindsfilet

Kartoffelgratin / Marktgemüse / Sauce Bernaise

57 *Swiss Prime*

54 *Argentinien (Kann mit Antibiotika behandelt sein)*

## Erdbeer Rhabarber Tiramisu

Mascarpone / Minze / Maraschino

15

## Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

14

# Kalte Vorspeisen

## Sommerlicher Blattsalat ✓

Gurken / Frühlingszwiebeln / Hausdressing

15

## Lattich Zucchini Salat ✓

Mandeln / Feta / Zitronen Vinaigrette

16

## Geräucherter Büffelmozzarella ✓

Panzanella / Peperoni / Basilikum Pesto

16

## Tomatentatar ✓

Aubergine / Oliven / Basilikum

14

## Anti Pasti Teller

Rohschinken / Mediterranes Gemüse

18

## Hausgebeizter Lachs

Apfel / Radieschen / Wasabi

19

# Warme Vorspeisen

## Offenes Zitronen Ricotta Ravioli

Cherry Tomaten / Rucola / Pinienkernen

17

## Grillierte Jakobsmuscheln

Zucchini / Zitrusfrüchte / Chili

23

## Gebrautes Zanderfilet

Papaya / Kräutersalat / Safran Aioli

21

## Kaninchen Ragoût

Gersten Risotto / Chorizo / Artischocken

19

## Glasierte Entenbrust

Mango / Shiitake Pilze / Koriander

20

# Suppen

## Weisse Tomatenessenz

Seeteufel / Honig / Thymian

16

## Zuckererbsensuppe

Noilly Prat / Petersilie / Zitrone

14

## Gurkenkaltschale

Sauerrahm / Minze / Sesam

14

# Hauptgänge

## Seeteufel im Speckmantel

Venere Reis / Provenzalisches Gemüse / Safransauce

48

## Grilliertes Lachssteak

Kohlrabi / Mohn / Weissweinschaum

42

## Pochierter Wolfsbarsch

Fenchelgemüse / Kirschtomaten / Orangensauce

46

## Gebratener Lammrücken

Kräuterkruste / Auberginen Auflauf / Limonen Jus

44

## Kalbsfilet am Stück gegart

Karottenpüree / Frühlingslauch / Röstzwiebeln

59

## Maispouardenbrust

Aprikosenkruste / Lauch Ragoût / Kräuterseitlinge

42

## Kotelette vom Iberico Schwein

Safran Risotto / Gemüseperlen / Kräuter Jus

43

## Lauch Cannelloni

Baumnüsse / Parmesan

36

## Limetten Risotto

Spinat / Mascarpone / Dill

34

# Desserts

## **Sautierte Aprikosen**

Pekannüsse / Zitronen Sorbet / Thymian

15

## **Zitronen Tarte**

Beerencoulis / Limette / Vanille

14

## **Erdbeersalat**

Mascarpone / Pistazien Crumble / Minze

15

## **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

Sauerrahmglace / Honighippe / Baumnüsse

15

## **Popcorn Parfait**

Kirschen / Karamell / Rahm

14

# 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 Zucchetti 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