

# Unsere Menü Empfehlungen

## April – August 2023

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.

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	<b>Lachs</b>	Schweiz
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz, Frankreich	<b>Saibling</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz	<b>Wolfsbarsch</b>	Griechenland
<b>Lamm</b>	Irland	<b>Krevette</b>	Argentinien
		<b>Forelle</b>	Dänemark
		<b>Skrei</b>	Skandinavien
		<b>Jakobsmuschel</b>	Frankreich
		<b>Flusskrebse</b>	Schweiz

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

**Vegetarisch**

**Vegan**

**Lactosefrei**

**Glutenfrei**



### **Informationen zu Allergenen**

Informieren Sie uns vor Ihrem Anlass über die Unverträglichkeiten der Gäste und wir nehmen gerne Rücksicht. Vor Ort erhalten Sie durch unseren Anlassleiter weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen.

### **Preise und weitere Informationen**

Die angegebenen Preise sind pro Person, in CHF, inkl. MWST.

Wir bitten Sie, für Ihre Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen.

Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise der Teuerung anzupassen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und werden Sie selbstverständlich über unsere Preiserhöhungen informieren.

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

# 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

„Saffran“ Popcorn 

3

Marinierte Oliven 

4

Käse Plättli 

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

8

Pilz Bruschetta 

Pilze der Saison | Kräuter | Ricotta

5

Tomaten Crostini 

Tomaten | Bruschetta | Thymian

5

Pumpernickel

Bresaola | Pilze

6

### **Rindstatar**

Brioche | Gurken | Kapern

6

### **Carpaccio vom Kalb**

Sauerampfer | warme Vinaigrette

6

### **Fleisch Plättli**

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

9

### **Flusskrebs Cocktail**

Randen | Bergkräuter | Cocktailsauce

6

### **Lachstatar**

Focaccia | grüner Spargel | Wildkräuter

6

## Apéro Häppchen warm

### Dünne Gemüse Quiche

Sellerie | Karotte | Lauch

5

### Grünkern Taboulé

Blumenkohl | Granatapfel | Endivie

5

### Getrüffelter Wirz

Bulgur | Kirschtomate | Kerbel

5

### Riesenkrevette

Fenchelrohkost | Zitronencreme

6

### Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

6

## Süppchen in der Espressotasse

### Erbsen Minze Süppchen

Erbsen | Minze | Rahm

6

### Tomaten Süppchen

Polpetine | Tomate | Rahm

6

# Apéro Häppchen süss

## Apfel Tiramisu

Apfel | Biskuit | Mascarpone

6

## Honig Ricotta

Marinierte Feigen | Honig

6

## Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade | Baumnüsse

6

## Marinierte Beeren

Früchtecoulis | Minze

6

## Schokoladen Mousse

Schokoladensand | Früchtecoulis

6

## Minze Sorbet

Mojito Erdbeeren | Minze | Zitronensaft

6

## Saisonaler Streuselkuchen

6

# 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.*

*Kalte Bowl à 16 CHF*

## **Bowls kalt**

**Wildkräuter Salat**  

Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

**Frankfurter Grüne Sauce**

Kartoffel | Ei | Kräuter

**Burrata**  

Konfierte Tricolore | Rucola | Olivenöl

**Jakobsmuschel**

Süßkartoffel | Speck

**Lachstatar**

Focaccia | grüner Spargel | Wildkräuter

**Rindsfiletstreifen**

Getrüffelter Linsensalat | Zitronen crème

# Bowls warm

*Warme Bowl à 19 CHF*

## Safran Risotto

Kräuter | Parmesan

## Gnocchi

Tomatensauce | Pecorino Käse

## «Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

## Grünkern Taboulé

Blumenkohl | Granatapfel | Endivie

## Saibling

Kartoffelrisolee | Champagner Rahmkraut

## Loup de Mer

Blinis | Honig - Gurkengemüse | Safranschaum

## «Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

## Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus

## Curry Wurst

Kalbfleisch | Currysauce