

Unsere Menü Empfehlungen

Frühling – Sommer 2021

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	Zander	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Seezunge	Portugal
Ente	Frankreich	Saibling	Schweiz
Schwein	Schweiz	Dorsch	Holland
		Tilapia	Holland
		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

Bulgur Salat ✓

Frühlingszwiebeln / Orangendressing / Minze

5

Tomaten Bruschetta ✓

Oliven / Basilikum / Pinienkernen

5

Frischkäseröllchen ✓

Zucchini / Petersilie / Zitrone

5

Krevetten Cocktail

Mango / Lattich / Cognac

6

Rindstatar

Wachtelei / Kräuter

6

Melonen Rohschinken Spiesse

Portwein / Basilikum

6



Apéro Häppchen warm

Feta Muffin ✓

Lavendel / Spinat / Kirschtomaten

5

Gemüse Quiche ✓

Broccoli / Karotten / Lauch

5

Panierte Dorschwürfel

Pak Choi / Mango Chutney / Schwarzer Sesam

6

Sesam Poulet

Koriander / Honig / Sambal Oelek

6

Schinkenschnecken

Sauerrahm / Parmesan / Petersilie

6

Süppchen in der Espressotasse

Tomatensüppchen ✓

Röstbrot / Basilikum / Oliven

5

Lauchcrèmesüppchen ✓

Ingwer / Zitrone / Muskat

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladensand / Rahm

6

Kirsch Tiramisu

Mascarpone / Biskuit / Minze

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Weisse Schokolade / Baumnüsse

6

Mango Sorbet

Fruchtwürfel / Kokosnuss / Passoa

6

Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

6

GAMMA Pralinen

GAMMA Catering / Zunfthaus zur Safran /
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

Saisonaler Blattsalat ✓

Gurken / Radieschen / Hausdressing

Gerösteter Blumenkohl ✓

Kopfsalatherz / Haselnuss / Buttermilchdressing

Rindstatar

Wachtelei / Schalottencreme / Kräuter

Mariniertes Roastbeef

Meerrettich Mousse / Gurken Relish / Estragon Senf Dip

Kaltgeräucherter Saibling

Wasabi Schaum / Fenchel / Apfel

Bowls warm

Radicchio Risotto ✓

Salbei / Mascarpone / Parmesan

Penne an Räuchertomatensauce ✓

Pinienkerne / Broccoli / Parmesan

Zander im Bierteig

Kartoffelecken / Zitrone / Tartar Sauce

Gebratene Lachswürfel

Lauwarmer Gemüsesalat / Dill / Senfsauce

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Pulled Beef

Krautsalat / Limette / Gurke