

Unsere Menü Empfehlungen

Frühling – Sommer 2022

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

Rind	Schweiz	Lachs	Schweiz
Kalb	Schweiz	Egli	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Kabeljau	Island
Ente	Frankreich	Jakobsmuscheln	Japan
Schwein	Schweiz	Krevetten	Dänemark

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

Pilz Bruschetta ✓

Waldpilze / Kräuter / Ricotta

5

Tomaten Bruschetta ✓

Oliven / Basilikum / Pinienkernen

5

Antipasti Bruschetta ✓

Zucchetti / Peperoni / Feta

5

Melonen Mozzarella Spiesse ✓

Portwein / Chili

5

Käseplättli

Schweizer Käse / Birnenbrot / Feigensenf

12

Fleischplättli

Bresaola / Bündnerfleisch / Räucherspeck

12

Lachs Wrap

Rucola / Trüffel / Crème fraîche

6

Krevetten Cocktail

Mango / Lattich / Cognac

6

Aufgeschnittenes Roastbeef

Mango / Focaccia / Sauerrahm

6

Rindstatar

Wachtelei / Kräuter / Brioche

6

Apéro Häppchen warm

Mini Pitta

Kichererbsen / Knoblauch / Kreuzkümmel

5

Gemüse Quiche

Broccoli / Karotten / Lauch

5

Gebackener Brie

Brombeeren / Balsamico

5

Kartoffel Tortilla

Cherry Tomaten / Peperoni / Chorizo

6

Schinkenschnecken

Sauerrahm / Parmesan / Petersilie

6

Gebratene Entenbrust

Glasnudelsalat / Orange / Honig

6

Aufgeschnittene Bratwurst

Senf / Bürli

6

Süppchen im Weckglas

Schaumwein Suppe

Wurzelgemüse / Croutons / Petersilie

5

Vichyssoise

Lauchstroh / Schnittlauch / Muskat

5

Karotten Kokos Suppe

Granatapfel / Ingwer / Limette

5



Apéro Häppchen süss

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Dunkle Schokolade / Himbeeren

6

Tiramisu

Rhabarber / Erdbeere/ Biskuit

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Weisse Schokolade / Baumnüsse

6

Saisonaler Streuselkuchen

Apfel / Haselnuss / Karamell

6

Zitronentörtchen

Vanille / Baiser / Minze

6

Mandel Schiffchen

Nüsse / Kirschkompott

6

GAMMA Pralinen

GAMMA Catering / Zunfthaus zur Saffran /

HAUTE SA / Theater Casino Zug

8

Bowls

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Lieblingspeisen 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

Saisonaler Blattsalat ✓

Jungspinat / Nektarinen / Hausdressing

Caprese ✓

Ochsenherz Tomaten / Büffelmozzarella / Basilikum

Wurst Käse Salat ✓

Cornichons / Röstbrot / Radieschen

Rindscarpaccio

Parmesan Mousse / Balsamico / Rucola

Ceviche vom Kabeljau

Grillierter Mais / Rote Zwiebeln / Koriander

Bowls warm

Kalte Bowl à 19 CHF

Saffran Risotto ✓

Salbei / Mascarpone / Parmesan

Fregola Sarda ✓

Auberginen Ragout / Getrocknete Tomaten / Oliven

Gebratene Eglifilets

Quinoa / Pepperoni / Beurre blanc

Gebratene Jakobsmuscheln

Venere-Reis / Federkohl / Safransauce

Ghackets mit Hörnli

Rindfleisch / Apfelmus / Röstzwiebeln

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Hackbraten

Kartoffelstock / Karotten / Rotweinjus