

Unsere Menü Empfehlungen

Herbst – Winter 2022 | 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, vom Kürbis bis zur Kartoffel.

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	Zander	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Saibling	Schweiz
Schwein	Schweiz	Wolfsbarsch	Griechenland
		Krevetten	Argentinien
		Forelle	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

„Saffran“ Popcorn ✓

3

Marinierte Oliven ✓

6

Käseplättli ✓

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

12

Kürbis Blini ✓

Gurke | Quark | Dill

5

Eingelegter Feta

Taboulé | Minze | Orange

5

Aufgeschnittenes Roastbeef

Knusperbrot | Champignons | Tartarsauce

6

Fleischplättli

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

12

Lachs Wrap

Rucola | Trüffel | Pinienkerne

6

Geräucherte Forelle

Meerrettichcrème | Apfel | Schnittlauch

6



Apéro Häppchen warm

Gebackener Brie ✓

Birne | Preiselbeeren

5

Chäschüechli ✓

5

Gefüllte Datteln ✓

Ziegenfrischkäse | Koriander | Mandeln

5

Gebratene Riesenkrevette

Sellerie | Apfel | Sauerrahm

6

Rindfleischbällchen

Tomatensauce | Basilikum | Anis

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

6

Süppchen in der Espressotasse

Kürbissüppchen ✓

Ingwer | Kürbiskerne | Rahm

5

Rieslingsüppchen ✓

Riesling | Kerbel | Rahm

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladensand | Rahm

6

Rotwein Zwetschge

Zimtglace | Honig

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade | Baumnüsse

6

Orangen Tartelettes

Gewürzblüten | Vanille

6

Glühwein Shot

Apfel | Kardamom

6

Saisonaler Streusselkuchen

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.

Kalte Bowl à 16 CHF

Bowls kalt

Saisonaler Blattsalat ✓

Trauben | Baumnüsse | Haudressing

Nüsslisalat

Speck | Croûtons | Ei

Marinierte Randen ✓

Burrata | Feigen | Haselnuss

Rindtatar

Parmesan Chip | Brioche | Wachtelei

Geräucherter Lostallo Lachs

Gurken Relish | Ciabatta | Mango

Bowls warm

Warme Bowl à 19 CHF

Safran Risotto

Kürbis | Kräuter | Parmesan

Käse Spätzli

Röstzwiebeln | Bergkäse | Apfel

Saiblingsfilet

Topinambur | Randen | Nussbutter Espuma

Zanderfilet

Fregola Sarda | Federkohl | Safransauce

«Züri Gschnätzlets»

Pilze | Rahm | Kartoffelrösti

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus