

Unsere Menü Empfehlungen

Herbst – Winter 2020 / 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, 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, Argentinien	Lachs	Schottland
Kalb	Schweiz	Zander	Schweiz / Estland
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Saibling	Schweiz
Reh	Österreich	Steinbutt	Spanien
Schwein	Schweiz	Jakobsmuschel	Frankreich
Lamm	Neuseeland	Forelle	Schweiz

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

Saisonaler Blattsalat ✓

Feigen / Nüsse / Preiselbeerdressing

16

Rieslingsuppe ✓

Riesling / Kerbel / Flûtes

15

Kürbissuppe ✓

Ingwer / Kürbiskerne / Rahm

16

Rindstatar

Wachtelei / Trüffel Öl / Parmesan

21

Rindsschmorbraten

Kartoffelstock / Karotten / Barolo Jus

42

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti / Pilze / Rahm

45

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Macadamianüsse / Beerencoulis / Vanilleglace

15

Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

14

Kalte Vorspeisen

Safran Blumenkohl Salat ✓
Grapefruit / Mohn / Schalotten

16

Randen Carpaccio ✓
Ziegenkäse / Pinienkernen / Honig

16

Konfiertes Saibling
Kürbis / Ingwer / Sauerrahm

19

Hausgemachte Jäger Terrine
Preiselbeeren / Salat Bouquet / Kräuter Vinaigrette

20

Warme Vorspeisen

Variation vom Kürbis ✓
Ingwer / Schalotten / Kardamom

17

Lauwarmes Lachsfilet
Estragon Crème / Erbsen / Sauerrahm

20

Offenes Ochschwanz Ravioli
Speck / Sbrinz / Salbei

21

Wachtelbrust
Pastinake / Lauch / Honig

20

Suppen

Safran Kartoffelsuppe

Majoran / Zitrone / Tomaten Concassée

15

Schlesische Salzgurkensuppe

Wurzelgemüse / Röstzwiebeln / Sauerrahm

14

Beluga Linsensuppe

Kokosmilch / Koriander / Zitronengras

15

Rinds Consommé

Flädli / Karotten / Kräuter

17

Hauptgänge

Zanderfilet

Venere Reis / Fenchel / Safran Velouté

46

Steinbuttfilet

Dashi Butter / Kohlrabi / Schnittlauch Öl

49

Fasanenbrust

Champagnerkraut / Speck / Geflügel Jus

43

Kalbsfilet

Erbsenpüree / Kräuterseitlinge / Balsamico Jus

59

Rindsfilet

Kartoffelgratin / Marktgemüse / Portwein Jus

57 *Swiss Prime*

54 *Argentinien (Kann mit Antibiotika behandelt sein)*

Weide Lamm Karree

Weisse Polenta / Ratatouille / Kräuterkruste

49

Schweinsfilet im Speckmantel

Serviettenknödel / Wirsing / Dunkelbiersauce

44

Gebackener Rotkrautknödel

Waldpilzragoût / Petersilie / Sherry

36

Hausgemachte Gnocchi

Winterspinat / Schwarzer Trüffel / Parmesanschaum

39

«Züri Gschnätzlets» Vegetarisch

Quorn / Kartoffelrösti / Pilze / Rahm

36

Desserts

Zweierlei Schokoladen Mousse

Schokosand / Beeren / Rahm

15

Tarte Tatin

Apfel / Karamell / Sauerrahm

14

Hausgemachter Cheesecake

Sesam Hippe / Mandarinen Sauce / Yuzu Gel

16

Birnenglace

Mandelkrokant / Williams Birne / Brioche

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

„Saffran“ Popcorn ✓

3

Marinierte Oliven ✓

6

Käseplättli ✓

Schweizer Käse / Birnenbrot / Feigensenf

12

Rosenkohl Salat ✓

Croûtons / Parmesan / Caesar Dressing

5

Kürbis Blini ✓

Gurke / Quark / Dill

5

Gefüllter Randen Taler ✓

Trüffelcrème / Wachtelei / Kerbel

5

Aufgeschnittener Kalbsrücken

Mango / Peperoni / Schalotten Vinaigrette

6

Fleischplättli

Bresaola / Bündnerfleisch / Räucherspeck

12

Gebratene Jakobsmuschel

Blutorangengel / Soja Dressing / Edamame

6

Geräucherte Forelle

Meerrettichcrème / Apfel / Schnittlauch

6



Apéro Häppchen warm

Glasierte Schwarzwurzel ✓

Semmelbrösel / Petersilie / Eigelbcrème

5

Winterlicher Gemüse Quiche ✓

Pastinaken / Karotten / Randen

5

Feta Muffin

Cherry Tomaten / Spinat / Lavendel

5

Poulet Satay Spiess

Erdnuss Sauce / Soja / Chili

6

Rindfleischbällchen

Tomatensauce / Basilikum / Anis

6

Waadtländer Türmchen

Saucisson / Lauch / Kartoffel

6

Süppchen in der Espressotasse

Kürbissüppchen ✓

Ingwer / Kürbiskerne / Rahm

5

Rieslingsüppchen ✓

Riesling / Kerbel / Rahm

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladensand / Rahm

6

Karamellierte Ananas

Vanilleglace / Zimt

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade / Baumnüsse

6

Zwetschgen Cappuccino

Kakao / Vanille

6

Mango Kokos Crème

Macadamianüsse / Passionsfrucht

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 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.

Bowl à 16 CHF

Bowls kalt

Saisonaler Blattsalat ✓

Feigen / Nüsse / Preiselbeerdressing

Safran Blumenkohl Salat ✓

Grapefruit / Mohn / Schalotten

Randen Carpaccio ✓

Ziegenkäse / Pinienkernen / Honig

Rindtatar

Wachtelei / Trüffel Öl / Parmesan

Konfiertes Saibling

Kürbis / Ingwer / Sauerrahm

Bowls warm

Safran Risotto ✓

Kürbis / Kräuter / Parmesan

Käsespätzli ✓

Röstzwiebeln / Bergkäse / Apfel

Gebratener Zander

Senfschaum / Knoblauchcrème / Kräuterstreusel

Haugemachte Fischkuserli

Saibling / Randen Kartoffel Chips / Safran Aioli

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Geschmorte Rindswürfel

Kartoffelstock / Karotten / Rotwein Sauce