

Zunftthaus zur Saffran

Unsere Menü Empfehlungen

Herbst / Winter 2018

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 Kartoffel bis zur Zwiebel.

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, Irland, Argentinien	Lachs	Schottland
Kalb	Schweiz	Egli	Schweiz
Lamm	Neuseeland	Forelle	Schweiz
Poulet	Schweiz	Krevetten	Indischer Ozean
Wachtel	Frankreich	Seeteufel	Island
Ente	Frankreich		

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

Informationen zu Allergenen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Anlassleiter.

Klassiker

Salat Mimosa

Nüsslisalat / Ei / Speck

16

Kürbissuppe

Kürbiskernen / Kürbisöl

13

Geräuchertes Rindstatar

Rindsfilet / Kapern / Wachtelei

18

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

45

Kalbskopfbäggli

Kartoffelstampf / Karotten / Rotwein Jus

49

Schokoladentörtchen

Doppelrahm / Beerencoulis / Puderzucker

15

Zitronen Tartelettes

Eiweiss / Beeren / Frühtecoulis

14

Crème Brûlée

Rahm / Milch / Vanille / Orangenzenen

14

Kalte Vorspeisen

Saffran's Salat

Blattsalat / Nüsse / Karamellisierte Birnen / Feigen

15

Lachstatar

Apfel Chutney / Kräuter / Meerrettich

17

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne / Oliven / Limettensaft

14

Warme Vorspeisen

Linsensalat

Pochiertes Ei / schwarzer Trüffel / Kräutersalat

18

Offenes Gorgonzola Ravioli

Birnen / Walnuss / Portwein

23

Gebratene Wachtelbrust

Lauch / Kartoffeln / Zitronen Thymian

24

Suppen

Blumenkohlsuppe

Schwarzer Trüffel / Blumenkohlröschen / Croûtons

15

Karottensuppe

Ingwer / Vanille

14

Rinds Consommé

Gemüsebrunoise / Peterli

17

Hauptgänge

Seeteufel

Kartoffeln / Keniabohnen / Tomaten / Kapern Butter

48

Forelle

Pfefferkruste / Limettenrisotto / Mini Pattison

45

Coq au Vin Safran's Art

Speck / Silberzwiebeln / Tagliatelle

50

Kalbskotelett

Salbei / Butter / Safranrisotto / saisonales Gemüse

64

Rindsentrecôte Café de paris

Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln

52 *Swissprime*

48 *Argentinien (Kann mit Antibiotika behandelt sein)*

Rindsfilet

Kartoffelgratin / saisonales Gemüse / Sauce Bernaise

62 *Swissprime*

56 *Irland*

Lammnierstück

Bramata Polenta / Romanesco / Pfeffer Jus

46

Weissweinrisotto

Quittenchutney / Basilikum / Parmesan

34

Desserts

Mascarponecrème

Portwein / Orangen / Zimt

13

Tarte Tatin

Vanilleeis / Apfel / Caramel

13

Zwetschgen Lutz

Kaffee / Sorbet / Likör

12

Feigenespuma

Feigenkompott / Vanille / Zimt

12

Vegan

Couscous Salat

Gurke / Peperoni / Koriander

14

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne

14

Linsencurry

Kräuter / Gemüsewürfel / Chili

34

Arancinis

Saisonale Pilze / Kürbischutney

34

Zwetschgen Lutz

Kaffee / Sorbet / Likör

12

Feigenespuma

Feigenkompott / Vanille / Zimt

12

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 Stück pro Person.

Häppchen à 6 CHF

Lachstatar

Apfelchutney / Kräuter / Meerrettich

Krevettencocktail

Chili / Kräuter / Cognac

Schweizer Rindstatar

Kapern / Wachtelei

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne / Oliven / Limettensaft

Geräucherte Entenbrust

Mariniertes Gemüse

Gemüse Clubsandwich

Rucola / Tomate / Parmesan

Tomatencreme

Parmesanchip / Mozzarella Espuma

Marinierte Oliven

Parmesan und getrocknete Tomaten

Satayspiessli

Erdnusssauce

Fleischbällchen

Tomatensauce à la Chef

Karotten Ingwer Süppchen

Espressotasse

Egliknusperli

Tatarsauce

Currywurst

Orecchiette „Saffran“

Linsen / Thymian / Balsamico

Hausgemachte Brownies

Dunkle Schokolade

Weisse Schokolade

Süsses im Weckglas

Weisses Tobleronemousse

Dunkles Tobleronemousse

Lebkuchenananas

Vermicelles

Glühweincrème

Marinierter Orangensalat

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

Saffran's Salat

Blattsalat / Nüsse / Karamellisierte Birnen / Feigen

Salat Mimosa

Nüsslisalat / Ei / Speck

Quinoasalat

Minze / Basilikum / Pinienkerne / Oliven / Limettensaft

Siedfleisch Salat

Gurken / Zwiebeln

Lachstatar

Apfelchutney / Kräuter / Meerrettich

Bowls warm

Orecchiette „Saffran“

Linsen / Thymian / Balsamico

Weissweinisotto

Gorgonzola / Birnen / Baumnuss

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Kalbsplätzli

Limone / Butter / Saffranrisotto

Hacktäschli

Kartoffelstock / Rosmarin Jus

Forelle

Olivenöl / Wildreis / Romanesco

Egliknusperli

Blaue Kartoffel Chips / Tatarsauce

Arancinis

Saisonale Pilze / Kürbischutney