

# 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**

<b>Rind</b>	Schweiz	<b>Lachs</b>	Schweiz
<b>Kalb</b>	Schweiz	<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz, Frankreich	<b>Saibling</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz	<b>Wolfsbarsch</b>	Griechenland
		<b>Krevetten</b>	Argentinien
		<b>Forelle</b>	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. Vor Ort erhalten Sie durch unseren Anlassleiter weitere Informationen über die Zutaten in unseren Speisen.

### **Preise und weitere Informationen**

Die angegebenen Preise sind pro Person, in CHF, inkl. MWST.  
Wir bitten Sie, für Ihre Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen.  
Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise der Teuerung anzupassen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und werden Sie selbstverständlich über unsere Preiserhöhungen informieren.

# Klassiker

## Nüsslisalat

Speck | Croûtons | Ei

18

## Rieslingsuppe

Riesling | Kerbel | Flûtes

16

## Kürbissuppe

Ingwer | Kürbiskerne | Rahm

16

## Ossobuco

Tessiner Polenta | Wurzelgemüse | Gremolata

46

## Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

39

## «Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

46

## Lauwarmes Schokoladenküchlein

Macadamianüsse | Beerencoulis | Vanilleglace

16

## Tarte Tatin

Apfel | Karamell | Sauerrahmglace

16

# Kalte Vorspeisen

## Saisonaler Blattsalat ✓

Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

16

## Marinierte Randen ✓

Burrata | Feigen | Haselnuss

19

## Rindstatar

Parmesan Chip | Brioche | Wachtelei

24

## Geräucherter Lostallo Lachs

Gurken Relish | Ciabatta | Mango

23

# Warme Vorspeisen

## Winterliche Gnocchi ✓

Spinat | Trüffelsauce | Parmesan

19

## Knuspriger Schweinebauch

Kastanien | Karotte | Senfsaat

21

## Zanderfilet

Fregola Sarda | Federkohl | Safransauce

24

# Suppen

## Maronensuppe ✓

Speck | Orange | Muskat

15

## Topinambur Suppe ✓

Chili | Weisse Schokolade | Zitronenthymian

16



# Hauptgänge

## Rindsfilet

Kartoffelgratin | Jung Gemüse | Portwein Jus

59

## Maispouardenbrust

Serviettenknödel | Champagnerkraut | Geflügel Jus

41

## Wolfsbarsch

Pilaw Reis | Rahmspinat | Kapernbutter

45

## Saiblingsfilet

Topinambur | Randen | Nussbutter Espuma

49

## Kürbisravioli

Waldpilzragoût | Salbei | Pinienkerne

39

## Gebackener Blumenkohl

Linsenragout | Harissa Dip | Granatapfel

36

## «Züri Gschnätzlets» Vegetarisch

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

37

# Desserts

## Rüebliorte

Weisse Schokolade | Mandeln | Frischkäse Glasur

16

## Vermicelles

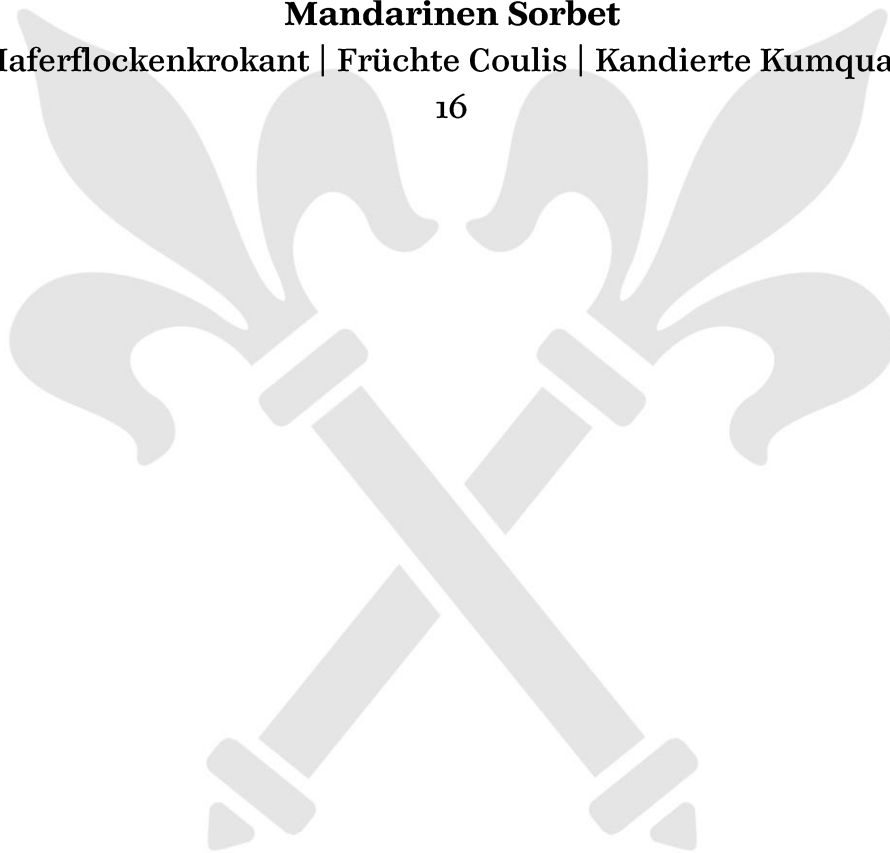
Baiser | Kirschen | Schlagrahm

15

## Mandarinen Sorbet

Haferflockenkrokant | Früchte Coulis | Kandierte Kumquats

16



# 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