

Unsere Menü Empfehlungen

Januar – März 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.

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

Vegan

Lactosefrei

Glutenfrei



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

19

Rieslingsuppe

Riesling | Kerbel | Flûtes

16

Kalbsnierstück

Pilz Kartoffel Krokette | Schwarzwurzel | Lavendel Jus

56

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotweinjus

39

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti | Pilze | Rahm

48

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Macadamianüsse | Beerencoulis | Vanilleglace

18

Hausgemachter Apfelstrudel

Baumnüsse | Vanilleschaum

17

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat

Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

16

Marinierte Randen

Burrata | Feigen | Haselnuss

22

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

26

Suppen

Maronensuppe

Speck | Orange | Muskat

15

Kokos Curry Suppe

Kokosnuss | Banane | Wasserkresse

17



Hauptgänge

Rindsfilet

Kartoffelgratin | Jung Gemüse | Portwein Jus

59

Maispouardenbrust

Serviettenknödel | Saisonales Gemüse | Geflügel Jus

41

Wolfsbarsch

Pilaw Reis | Rahmspinat | Kapernbutter

49

Saiblingsfilet

Topinambur | Randen | Nussbutter Espuma

49

Winterliche Gnocchi

Spinat | Trüffelsauce | Parmesan

39

«Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

39

Desserts

Vermicelles

Baiser | Kirschen | Schlagrahm

17

Birnen Harmonie

Pochierte Birne | Birnen Sorbet | Mandelkrokant

17



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 

4

Käse Plättli 

Schweizer Käse | Birnenbrot | Feigensenf

8

Hausgemachte Kräutersalzcracker 

Sauerrahm | Rosapfeffer | Blüten

5

Pilz Bruschetta 

Waldpilze | Kräuter | Ricotta

5

Aufgeschnittenes Roastbeef

Knusperbrot | Champignons | Tartarsauce

6

Fleischplättli

Bresaola | Bündnerfleisch | Räucherspeck

9

Lachs Wrap

Rucola | Trüffel | Pinienkerne

6

Geräucherte Forelle

Meerrettichcrème | Apfel | Schnittlauch

6



Apéro Häppchen warm

Gebackener Brie ✓

Birne | Preiselbeeren

5

Gemüse Quiche ✓

5

Gefüllte Datteln

Kräuterfrischkäse | Koriander | Mandeln

5

Gebratene Riesenkrevette

Sellerie | Apfel | Sauerrahm

6

Rindfleischbällchen

Tomatensauce | Basilikum | Anis

6

Aufgeschnittene Kalbsbratwurst

Bürli | Senf

6

Süppchen in der Espressotasse

Kokos Curry Süppchen

Kokosnuss | Banane | Wasserkresse

6

Rieslings Süppchen ✓

Riesling | Kerbel | Rahm

6

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

Crème Brûlée ✓

Vanille | Tonkabohne

6

Saisonaler Streuselkuchen ✓

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

Kräuter | Parmesan

Käse Spätzli

Röstzwiebeln | Bergkäse | Apfel

«Züri Gschnätzlets» Vegan

Quorn | Kartoffelrösti | Pilze | Soja Rahm

Saiblingsfilet

Topinambur | Randen | Nussbutter Espuma

Zanderfilet

Fregola Sarda | Federkohl | Safransauce

«Züri Gschnätzlets»

Pilze | Rahm | Kartoffelrösti

Hackbraten

Kartoffelstock | Karotten | Rotwein Jus