



ZunftHaus zur Safran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

Menü-Empfehlungen

Herbst/Winter 2016/17

Alle Preise in CHF

Menü 1

Saisonale knackige Blattsalate mit Ei und Kräutercroûtons
an unserem Hausdressing 14.-

✂

Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle und glasierten Karotten 46.-

✂

Hausgemachte Panna Cotta auf Früchtecoulis 13.-

Menü 2

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an unserem Hausdressing 16.-

✂

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Thymiansauce auf
Champignonrisotto und Ratatouille 41.-

✂

Gebratene Pfefferäpfel auf Brombeercoulis mit Curry-Ingwereis 15.-

Menü 3

Süsskartoffelsuppe mit Karotten und Ingwer und knusprigen Grissni 14.-

✂

Gebratenes Lachssteak mit Mandelkruste an Tomaten-Balsamicosauce
mit Salzkartoffeln und saisonalem Marktgemüse 42.-

✂

Passionsfrucht-Mousse mit Früchtegarnitur 16.-



Zunfthaus zur Safran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

Menü 4

Feine Bündner Gerstensuppe mit Parmesanchips 16.-



Gebratene Kalbssaltimbocca an Salbeijus
mit Polentaschnitten und mediterranem Gemüse 43.-



Zwetschgenkompott mit Zimteis 14.-

Menü 5

Hausgemachtes Lachsmousse mit kleinem Salatbouquet 16.-



Gebratene Perlhuhnbrust an Portweinjus
mit Sesamschupfnudeln und braisiertem Lattich 42.-



Marroni-Crème brûlée mit Früchtedekor 13.-

Menü 6

Graved-Lachs-Carpaccio mit Avocado-Tatar
und Limetten Szechuan Pfeffer 19.-



Gebratene Kalbspiccata mit Safran-Tagliatelle
und glasiertem Saisongemüse 42.-



Frischer Fruchtsalat mit Früchtesorbet 14.-



ZunftHaus zur Safran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

Menü 7

Fenchelsuppe mit geräuchten Lachsstreifen 16.-



Grilliertes Rinds-Entrecôte mit «Café de Paris» Butter
dazu Kartoffelgratin und Brokkoli 46.-



Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 14.-

Menü 8

Pochiertes Zanderfilet auf Gemüsebeet
mit Kräuterschaum 16.-



Gebratenes Kalbsinvoltni «Florentine» an Rotweinjus
mit Sarda Pasta und Lauchrahmgemüse 46.-



Dessertvariation mit Marronimousse,
Zimtglace und marinierten Feigen im Cassislikör 16.-

Vegan

Menü 9

Reisspaghetti mit Spinat-Mandel-Crème 18.-



Auberginen-Lasagne mit Randen
und Kichererbsencreme 34.-



Avocado-Limetten-Crème
mit frischen Früchten 14.-



ZunftHaus zur Safran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

Regional

Menü 10

Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse 16.-

✂

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit feiner Butterrösti 47.-

✂

Zürcher Oberländer «Senneflade» mit Früchtebrot 12.-

✂

Fotzelschnitte mit «Chriesiprägel» und Honigquark 11.-

Italien

Menü 11

Vitello Tonnato 17.-

✂

Hausgemachte Bergkäse-Feigen Ravioli an Salbeibutter 19.-

✂

Kalbpiccata an Tomatensauce mit Safranrisotto und gebratenen Zucchetti 45.-

✂

Panna Cotta mit Himbeercoulis und frischen Früchten 14.-

Frankreich

Menü 12

Entenconsommé mit Sherry verfeinert 16.-

✂

Gebratene Rougetfilets mit Oliventapenade auf Meeresspargeln 18.-

✂

Kalb carré aus dem Ofen an Morchelsauce mit Anna-Kartoffeln und gebratenen Artischockenherzen 49.-

✂

Lauwarme Tarte Tatin mit Karamell und Vanilleeis 14.-



Zunft Haus zur Safran

Limmatquai 54 . 8001 Zürich

Zunft Haus Gala-Menüs

Menü 13

Grillierte Jakobsmuschel und Riesencrevette am Zitronengrasspiess
an Champagnersauce mit lauwarmen Gemüsestreifen 21.-



Rinderkraftbrühe «Royal» 16.-



Aprikosensorbet 9.-



Ganze Kalbskrone aus dem Ofen
mit Kartoffelgratin und glasiertem Saisongemüse 54.-



Käse aus dem Zürcher Oberland 16.-

Menü 14

Hausgemachte Steinpilz Ravioli 19.-



Scampisuppe mit Cognac verfeinert 16.-



Weinbergpfirsichsorbet 9.-



Irishes Rindsfilet vom Grill an Barolojus
mit feinen Tagliarini und Wintergemüse 56.-



Champagnerminestrone mit Limettenflammerie 19.-