

Unsere Menü Empfehlungen

Herbst / Winter 2019-20

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	Forelle	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Zander	Schweiz
Ente	Frankreich	Makrele	Portugal
Schwein	Schweiz	Saibling	Schweiz
Lamm	Schweiz	Kabeljau	Holland
Kaninchen	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

Salat Mimosa

Nüsslisalat / Speck / Ei

16

Rieslingsuppe

Riesling / Kerbel / Flûtes

15

Kürbissuppe

Ingwer / Kürbiskerne / Rahm

16

Rindstatar

Wachtelei / Trüffel Öl / Parmesan

21

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti / Pilze / Rahm

45

Rindsfilet im Kräutermantel

Kartoffelgratin / Marktgemüse / Portwein Jus

57 *Swiss Prime*

54 *Argentinien (Kann mit Antibiotika behandelt sein)*

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Beerencoulis / Macadamianüsse / Vanilleglace

15

Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

14

Kalte Vorspeisen

Rotkohl Salat ✓

Orangen / Datteln / Walnuss

15

Safran Blumenkohl Salat ✓

Grapefruit / Mohn / Schalotten

16

Randen Carpaccio ✓

Ziegenkäse / Pinienkerne / Honig

16

Hausgeräucherte Entenbrust

Rosenkohl / Quitte / Zitronenthymian

18

Konfiertes Saibling

Kürbis / Ingwer / Sauerrahm

19

Warme Vorspeisen

Knuspriges Wachtelei

Topinambur / Erbsen / Portulak

17

Glasierter Schweinebauch

Wirsing / Sellerie / Apfel

21

Kaninchenrücken

Schwarzwurzel / Pumpernickel / Safran

24

Makrele

Blumenkohl / Buchweizen / Weissweinschaum

20

Suppen

Lauchsuppe

Croûtons / Kartoffel / Zitrone

14

Marronisuppe

Speck / Petersilie / Portwein

15

Maiscrèmesuppe

Kokosnuss / Chili / Limette

14

Enten Consommé

Ei / Karotten / Kräuter

17

Hauptgänge

Zanderfilet

Venere Reis / Safran Velouté / Gemüsestroh

46

Kabeljau

Fenchel / Kapern / Ricotta

45

Perlhuhnbrust

Pastinaken / Lauch / Honig

43

Schweinsfilet im Speckmantel

Kartoffelstrudel / Wirsing / Dunkelbiersauce

44

Kalbsfilet

Erbsenpüree / Kräuterseitlinge / Balsamico Jus

59

Weide Lamm Karree in der Kräuterkruste

Polenta / Ratatouille

49

Rindsschmorbraten

Kartoffelstock / Wurzelgemüse / Barolo Jus

42

Polenta Schnitte

Artischocken / Federkohl / Austernseitlinge

36

Spitzkohl Roulade

Bulgur / Waldpilze / Urkarotten

34

Desserts

Marroni Schnitte

Vanille / Schokoladen Biskuit / Rum

15

Lebkuchen Tiramisu

Mascarpone / Mandeln / Amaretto

15

Zweierlei Schokoladen Mousse

Schokosand / Beeren / Rahm

14

Tarte Tatin

Apfel / Karamell / Sauerrahm

14

Birnen Sorbet

Ingwer / Honig / Gin

13

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

Marinierte Oliven ✓

6

Parmesan und getrocknete Tomaten ✓

6

Gemüse - Pickles ✓

Gurke / Kürbis / Karotte

5

Frischkäse Mousse ✓

Pumpernickel / Radieschen / Räucherpaprika

5

Bruschetta ✓

Waldpilze / Pecorino Käse / Walnuss

5

Rosenkohl Salat ✓

Croûtons / Parmesan / Caesar Sauce

5

Hirschtatar

Sellerie / Baumnuss Öl / Rosmarin

6

Roastbeef

Bohnen / Trauben Chutney / Kräuter Öl

6

Hausgebeizter Saibling

Gurke / Limette / Gin

6

Geräucherte Forelle

Meerrettich Crème / Apfel / Schnittlauch

6

Apéro Häppchen warm

Kürbis Falafel

Safran Joghurt / Sesam / Koriander

5

Lauch Quiche

Greyerzer / Zwiebeln / Cayenne Pfeffer

5

Zander

Beluga Linsen / Rohschinken / Balsamico

6

Poulet Satay Spiess

Erdnussauce / Soja / Chili

6

Fleischklösschen

Tomatensauce / Basilikum / Anis

6

Süppchen in der Espressotasse

Rieslingsüppchen

Riesling / Kerbel

5

Kürbissüppchen

Ingwer / Kürbiskernen / Rahm

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladensand / Rahm

6

Karamellisierte Ananas mit Vanilleglace

Zimt / Ingwer

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Dunkle Schokolade / Baumnüsse

6

Lebkuchen Tiramisu

Mandeln / Amaretto

6

Zwetschgen Cappuccino

Kakao / Vanille

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.

Bowl à 16 CHF

Bowls kalt

Salat Mimosa

Nüsslisalat / Speck / Ei

Fenchelsalat

Chicoree / Apfel / Kümmel

Schwarzwurzel Tatar

Marroni / Preiselbeeren / Chili

Randen Carpaccio

Ziegenkäse / Pinienkerne / Honig

Hausgebeizter Lachs

Kartoffel Blinis / Orange / Dill

Wollschwein Schinken

Scarmorza / Feigen / Cherry Tomaten

Bowls warm

Safran Risotto ✓

Kürbis / Parmesan / Kräuter

Schupfnudel Pfanne ✓

Waldpilze / Weisskohl / Petersilien Pesto

Felchenfilet

Radieschen / Kohlrabi / Hanf Öl

Saibling im Knuspermantel

Saibling / Randen Chips / Safran Aioli

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Geschmorte Rindswürfel

Spätzli / Karotten / Rotweinsauce