

Unsere Menü Empfehlungen

Frühling – Sommer 2020

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 Vanille bis zur Erdbeere.

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	Egli	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich	Zander	Schweiz
Ente	Frankreich	Seezunge	Portugal
Schwein	Schweiz	Saibling	Schweiz
Lamm	Schweiz	Kabeljau	Holland
Kaninchen	Schweiz	Wolfsbarsch	Griechenland
		Seeteufel	Island
		Jakobsmuschel	Japan
		Krevetten	Argentinien

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

Gazpacho ✓

Petersilie / Olivenöl / Sauerrahm

14

Kohlrabicrèmesuppe ✓

Sommertrüffel / Croûtons / Kerbel

15

Rindstatar

Wachtelei / Schalottencrème / Kräuter

21

Tafelspitz Carpaccio

Meerrettich / Gemüse Vinaigrette / Salat Bouquet

18

«Züri Gschnätzlets»

Kartoffelrösti / Pilze / Rahm

45

Rindsfilet

Kartoffelgratin / Marktgemüse / Sauce Bernaise

57 *Swiss Prime*

54 *Argentinien (Kann mit Antibiotika behandelt sein)*

Erdbeer Rhabarber Tiramisu

Mascarpone / Minze / Maraschino

15

Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

14

Kalte Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat ✓

Gurken / Frühlingszwiebeln / Hausdressing

15

Lattich Zucchini Salat ✓

Mandeln / Feta / Zitronen Vinaigrette

16

Geräucherter Büffelmozzarella ✓

Panzanella / Peperoni / Basilikum Pesto

16

Tomatentatar ✓

Aubergine / Oliven / Basilikum

14

Anti Pasti Teller

Rohschinken / Mediterranes Gemüse

18

Hausgebeizter Lachs

Apfel / Radieschen / Wasabi

19

Warme Vorspeisen

Offenes Zitronen Ricotta Ravioli

Cherry Tomaten / Rucola / Pinienkernen

17

Grillierte Jakobsmuscheln

Zucchini / Zitrusfrüchte / Chili

23

Gebratenes Zanderfilet

Papaya / Kräutersalat / Safran Aioli

21

Kaninchen Ragoût

Gersten Risotto / Chorizo / Artischocken

19

Glasierte Entenbrust

Mango / Shiitake Pilze / Koriander

20

Suppen

Weisse Tomatenessenz

Seeteufel / Honig / Thymian

16

Zuckererbsensuppe

Noilly Prat / Petersilie / Zitrone

14

Gurkenkaltschale

Sauerrahm / Minze / Sesam

14

Hauptgänge

Seeteufel im Speckmantel

Venere Reis / Provenzalisches Gemüse / Safransauce

48

Grilliertes Lachssteak

Kohlrabi / Mohn / Weissweinschaum

42

Pochierter Wolfsbarsch

Fenchelgemüse / Kirschtomaten / Orangensauce

46

Gebratener Lammrücken

Kräuterkruste / Auberginen Auflauf / Limonen Jus

44

Kalbsfilet am Stück gegart

Karottenpüree / Frühlingslauch / Röstzwiebeln

59

Maispoulardenbrust

Aprikosenkruste / Lauch Ragoût / Kräuterseitlinge

42

Kotelette vom Iberico Schwein

Safran Risotto / Gemüseperlen / Kräuter Jus

43

Lauch Cannelloni

Baumnüsse / Parmesan

36

Limetten Risotto

Spinat / Mascarpone / Dill

34

Desserts

Sautierte Aprikosen

Pekannüsse / Zitronen Sorbet / Thymian

15

Zitronen Tarte

Beerencoulis / Limette / Vanille

14

Erdbeersalat

Mascarpone / Pistazien Crumble / Minze

15

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Sauerrahmglace / Honighippe / Baumnüsse

15

Popcorn Parfait

Kirschen / Karamell / Rahm

14

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

Taboulé Salat ✓

Gurke / Peperoni / Minze

5

Gurken Feta Röllchen ✓

Dill / Joghurt / Zitrone

5

Tomatentatar ✓

Aubergine / Oliven / Basilikum

5

Krevetten Cocktail

Mango / Lattich / Cognac

6

Rindstatar

Wachtelei / Kräuter

6

Melonen Rohschinken Spiesse

Portwein / Basilikum

6



Apéro Häppchen warm

Zuckermais Krapfen ✓

Chili / Petersilie / Kurkuma

5

Lauch Quiche ✓

Greyerzer / Zwiebeln / Cayenne Pfeffer

5

Kabeljau Würfel

Apfel / Thymian / Weisser Balsamico

6

Poulet Tandoori Spiesse

Joghurt / Minze / Koriander

6

Fleischklösschen

Tomatensauce / Basilikum

6

Süppchen in der Espressotasse

Kohlrabicrèmesüppchen ✓

Sommertrüffel / Croûtons / Kerbel

5

Gurkenkaltschale ✓

Sauerrahm / Minze / Sesam

5

Apéro Häppchen süss

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladensand / Rahm

6

Karamellierte Ananas

Vanilleglace / Kokosnuss Likör

6

Hausgemachter Schokoladen Brownie

Weisse Schokolade / Baumnüsse

6

Beerensalat

Mascarpone / Minze

6

Crème Brûlée

Tonkabohnen / Vanille / Orangen

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

Sommerlicher Blattsalat ✓

Gurken / Frühlingszwiebeln / Hausdressing

Lattich Zucchetti Salat ✓

Mandeln / Feta / Zitronen Vinaigrette

Geräucherter Büffelmozzarella ✓

Panzanella / Peperoni / Basilikum Pesto

Tomatentatar ✓

Aubergine / Oliven / Basilikum

Hausgebeizter Saibling

Bretzelknödel / Rote Zwiebeln / Kresse

Tafelspitz Carpaccio

Meerrettich / Gemüse Vinaigrette / Salat Bouquet

Bowls warm

Limetten Risotto ✓

Spinat / Mascarpone / Dill

Pasta Casarecce ✓

Aubergine / Cherry Tomaten / Basilikum

Egli im Bierteig

Kartoffelecken / Zitrone / Tartar Sauce

Gebratene Seezunge

Kartoffel Espuma / Passepierre / Chili

«Züri Gschnätzlets»

Pilze / Rahm / Kartoffelrösti

Pulled Beef

Krautsalat / Limette / Gurke