

SPEISEKARTE Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas

Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener."
Philip Rosenthal (1916-2001, dt. Unternehmer und Politiker)

Vorspeisen

Starters

Bistro Surprise – 19

Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer /
mediterranes Gemüse / Landrauchschorlen (CH)

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks / olives / Greyerzer cheese /
mediterranean vegetables / smoked ham

Speck-Knödelsalat mit Burrata – 18

Tomatenvinaigrette / Landrauchschorlen (CH) / Balsamico-Zwiebeln /
Pinienkerne / Preiselbeeren / Schüttelbrot

Bacon-Dumpling salad with Burrata cheese / tomato vinaigrette / smoked ham /
Balsamico-onions / pine nuts / cranberries / Schüttelbrot

Mousse von der Rauchforelle – 20

Apfel / Randen / Weisswein-Wermut Sulfide / Zitrone / Rahm / Butter /
Meerrettich / Honig / Salat

Smoked trout mousse / apple / beetroot / white wine-vermouth sulfide / lemon / cream /
butter / horseradish / honey / salad

Ofentomatensuppe warm oder kalt serviert – 17

mit Garnelen in Kokoshülle oder Tirtlan gefüllt mit Ricotta (Südtiroler Spezialität)

Olivenöl / Rahm / Zwiebeln / Kräuter / Ingwer

Oven-baked tomato soup served hot or cold
with shrimp in coconut shells or tirtlan stuffed with ricotta (South Tyrolean specialty)
Olive oil / cream / onions / herbs / ginger

Saisonaler Blattsalat dazu französisches oder italienisches Dressing – 13

Croûtons / Kernen

Green salad with bread croutons / seeds
Sauces: French dressing or Italian dressing

Auberginen - Peperoni - Tomaten - Salat begleitet von Feta – 18

Olivenöl / Pinienkerne

Eggplant - bell pepper - tomato salad accompanied by feta / olive oil / pine nuts

Vegetarisches Gemüsetatar mediterran (CH)

Auberginen / Zucchini / Sellerie / Lauch / Tomaten – 24

mit Toast oder Hausbrot von Fredy's (CH) und Butter

Vegetarian Tatar style Mediterranean (Eggplant / zucchini / celery / leek / tomatoes)
with toast or house bread from Fredy's and butter

Tatar Variationen

Tatar variations

Tatar mediterran mit Rindfleisch (CH) 38

Basilikum / Oliven / Zwiebeln / med. Gemüse / Greyerzer **kl. Port. 26**

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat) **Züri Frites 8**

Basil / olives / onions / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

Tatar asiatisch mit Rindfleisch (CH) 38

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, **kl. Port. 26**

Koriander / Sesam Gurke / Wasabi / Mango Chutney **Züri Frites 8**

Beefsteak Tatar Asia (raw meat) typical Asian spiced, slightly hot with Wasabi / Mango-chutney coriander/ sesame cucumber

Lachstatar vom Rauchlachs (NO) 39

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone / **kl. Port. 27**

Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne **Züri Frites 8**

Salmon Tatar (smoked salmon) with cream fraiche / avocado /pickled lemon/ mango-chutney / tomato / pine nuts

Vegetarisches Gemüsetatar 35

(Auberginen / Zucchini / Sellerie / Lauch / Tomaten) **kl. Port. 24**

Garniert mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt **Züri Frites 8**

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

alle Tatar **mit Toast** oder **Hausbrot von Fredy's** (CH) und Butter

all Tatar with toast or house bread from Fredy's and butter

HAUPTGÄNGE / main courses

Fleisch

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) – 46

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

Sliced veal « Zurich Style » with coffee-colored cream sauce / mushrooms / potato roesti

Rinds-Entrecôte (CH) **rosa gebraten** – 49

mit warmem Wurzelgemüsesalat / Rosmarin Kartoffeln / Kräutersauce
(Kräuter / Butter / Olivenöl / Zwiebeln / Essig)

Beef entrecôte (CH) roasted pink with warm root vegetable salad / rosemary potato / herb sauce
(herbs / butter / olive oil / onions / vinegar)

Kalbshack-Medaillon (Hacktätschli) mit Kräuterhaube – 39

dazu Weissweinsrisotto mit Pilzen

(Kräuter / Butter / Olivenöl / Zwiebeln / Panierbrot / Ei / Kalbfleisch (CH)/
Brät (Schwein CH) / geröstete Zwiebeln/ Brot / Milch)

Veal mince medallion (CH) with herb topping served with white wine risotto with mushrooms (butter / olive oil / onions / breadcrumbs / egg / veal / sausage meat (pork) / roasted onions / bread / milk)

Entenbrust (FR) – 46

Austern-Seitlinge / Frühlingszwiebeln / Pekannüsse / Ahornsirup / Rucola

Duck breast (FR) / oyster mushrooms / spring onions / pecan nuts / maple syrup / rocket

Geschmorter mediterraner Pouletschenkel (CH) **mit Gemüse** – 41

Karotten / Artischocken / Zwiebeln / Sellerie / Saubohnen / Broccoli / Limette / Safran

Braised Mediterranean chicken thighs (CH) with vegetables
carrots / artichokes / onions / celery / broad beans / broccoli / lime / saffron

Mit 3-tägiger Vorbestellung servieren wir Ihnen

With 3 days advance order we serve you

Chateaubriand ab 2 Personen – 66 pro Person **Sauce béarnaise / Kartoffelkroketten / Gemüse**

Chateaubriand 2 people or more - 66 per person
Bearnaise sauce / potato croquettes / vegetables

Fisch

Fish

Black Tiger Crevetten (Vietnam / Zucht) mit Zitronen Ravioli – 42

Erbsen / Kefen / Minze / Rahm / Butter

Black tiger prawns (Vietnam / farmed) with lemon ravioli
Peas / snow peas / mint / cream / butter

Heilbutfilet gebraten mit Kräuterhaube (Island) – 41

Tomaten-Carpaccio / Artischocken / eingelegte Zwiebeln / Kapernapfel / Rahm / Butter / Kräuter / Rosenwasser

Halibut fillet / tomato carpaccio / artichokes / pickled onions / caper berries / cream / butter / herbs / rose water

Eglifilet im Bierteig (Binnenfischerei) schaumige Limettenmayonnaise – 42

Bratkartoffel - Salat

(Kartoffeln, Gurken, Champignon, Tomaten, Kräuter, Zwiebeln)

Perch fillet in beer batter (inland fishery) foamy lime mayonnaise with fried potato salad (potatoes, cucumber, mushrooms, tomatoes, herbs, onions)

Beilagen:

Supplements

- **Kartoffelgratin** - Potato gratin – 8
- **Tagliatelle** - Noodles – 8
- **Züri frites** - French fries – 8
- **Neue Kartoffeln** – new potatoes – 8
- **Weissweinsrisotto** – White wine risotto – 8

Vegetarisch

Vegetarian

Tomme Vaudoise aus dem Ofen mit Risotto und Feigen – 36

Kräuter / Olivenöl / Weisswein (Sulfide) / Parmesan / Nuss

Soft cheese from western Switzerland from the oven with risotto and figs/ herbs / olive oil / white wine (sulphides) / parmesan / nuts

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl – 36

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Burrata

South Tyrolean Schlutzkrapfen (crescent ravioli) made from rye flour / Ricotta / spinach / onions / mushrooms / arugula / burrata

Deklaration:

Geflügel: Schweiz, Frankreich
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz
Krustentiere: Zucht
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Desserts

Apfelchüechli mit Vanilleglace – 12

Apple fritters with vanilla ice cream

Gebrannte Creme – 12

Burnt cream (Caramel cream)

Tiramisu – 12

Tiramisu with mascarpone cream

Brownie mit Vanilleglace – 12

Doppelrahm und Blaubeeren

Brownie with vanilla ice cream, double cream and blueberries

Geeister Kaiserschmarrn – 12

mit Schokoladenglasur und garniert mit Beeren

Iced Kaiserschmarrn (iced pancakes) with chocolate icing and berries

Coffeeaddicted – 10

Espresso Croquant Glace, Kaffee und Rahm

Espresso ice cream with coffee and cream

Tages-Dessert – 12

Dessert of the day

Coffee time – 9.5

Eine Kugel Glace nach Wahl zusammen mit einem Kaffee oder Espresso mit Schlagrahm – 1.5

Coffee and one scoop of ice cream of your choice

Mövenpick Glace - 1 Kugel – 4.80

Aromen: Swiss Chocolate, Espresso Croquant, Stracciatella, Vanilla Dream, Maple Walnut, Cookies, Raspberry & Strawberry Sorbet, Lime Lemon Sorbet mit Schlagrahm – 1.5

Mövenpick ice cream - various ice cream flavors

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team



Verkaufspreise in CHF inkl. MwSt. Telefon: **044 251 65 04** Mail: reservation@gruenesglas.ch Web: www.gruenesglas.ch

Öffnungszeiten: MO-FR 11.30-14.00 Uhr und 17.30-23.00 Uhr und SA: 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr / Sonntag & Feiertage geschlossen