

SPEISEKARTE – Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas

Herzlich Willkommen ...

„Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener.“

Philip Rosenthal (1916 - 2001, dt. Unternehmer und Politiker)

Eben diesem persönlichen Geschmack eines jeden Gastes Rechnung zu tragen, ist unser erklärtes Ziel als Gastgeber des geschichtsträchtigen Restaurants zum Grünen Glas im Zürcher Niederdorf. Und in diesem Sinne hoffen wir, dass langjährige genauso wie erstmalige Besucher mit verschiedensten Geschmäckern und Vorlieben den Weg in unser Haus finden: Ob Alt oder Jung, Vegetarier oder Fleischliebhaber, Weinkenner oder Dessert-Begeisterte, Familien oder Geschäftspartner, Freunde der währschaften Küche oder Feinschmecker auf der Suche nach kulinarischen Höhepunkten–jedermann ist im Grünen Glas willkommen. Wir freuen uns darauf, Ihrem einzigartigen Geschmack mit auserlesenen Gerichten auf die Spur zu kommen.

Ihre Gastgeber

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

Schön, dass Sie bei uns sind!

Unsere Räumlichkeiten

Zunftsaal:

Fläche: 178m²

Seminarbestuhlung bis 60 Personen

Konzertbestuhlung bis 120 Personen

Apéro mit Stehtischen 20 – 170 Personen

Runde Tische bis 70 Personen

Blocktische bis 160 Personen



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.gruenesglas.ch oder senden Sie uns ein Mail an bankett@gruenesglas.ch wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen / Starters

Fenchelcurrysuppe 14

mit Riesbacher Schweins-Bratwurst (CH), Fenchelstreifen und Blüten

Deklaration: Rahm, Majoran, Butter, Gewürze, Bouillon (Karotten; Sellerie; Lauch; Zwiebeln)

Fennel curry soup with pork sausage (CH), fennel stripes and flowers

Bistro Surprise 18

Alpenkräuter-Blätterteigstangen, Oliven, mariniertes Feta,
mediterranes Gemüse, Landrauchschinken vom Zürcher Oberland

Deklaration: Mehl, Butter, Ei, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Puderzucker, Salz, Pfeffer

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella 15

Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem « Natürliand »,
rote Zwiebeln, Pinienkernen und jungem Lattich

Deklaration: Salat, Toast, Brot, Mehl, Ei, Schnittlauch, Petersilie, Milch, Rahm, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, Butter, Thymian, Rosmarin, Schüttelbrot, Preiselbeeren, Zucker

Dumping salad with Buffalo-Mozzarella cheese, tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts

Kalbsmilken (CH) auf Gewürzbirne 17

Milken kross gebraten auf herrlicher Birne mit Friséesalat

Deklaration: Weisswein, Sulfide, Zucker; Zimt, Nägeli, Sternanis, Butter, Mehl, Sour Cream, Kerbel, Rapsöl

Calf's sweetbreads crispy fried on a spice pear with Frisée-Endivie

Blattsalate frisch vom Markt 11

mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch

Deklaration: Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die Salatsaucen

Leaf salad fresh from the market with salad dressing at your choice (Italian/French),
croutons, seeds and chive

Bunte Gemüse-Quarkterrine 15

Fruchtiger Mangosalat mit roten Linsen, Rucola

Deklaration: Karotten, Lauch, Sellerie, Peperoni (geschält), Zucchetti, Sour Cream, Zitrone, Senf, Vollrahm, Mango, Frühlingzwiebeln, Cherry-Tomaten, Orangen, Joghurt, Honig

Vegetable curd terrine with fruity pumpkin salad with red lentils, corn salad and salad rocket

Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen oder Familienfeier

à la Carte möglich



Tatar Variationen / Tartar variations

Rindstatar mediterran

35

Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan

kl. Port. 24

Deklaration: Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

Beefsteak Tartar style "Mediterranean" (raw meet)

basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese

Rindstatar asiatisch

35

verfeinert mit typischen Gewürzen,

kl. Port. 24

leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney

Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadam (aus Linsenmehl)

Beefsteak Tartar "Asia" (raw meet) typical Asian spiced,

Slightly hot with Wasabi and Mango-Chutney

Rindstatar klassisch mit gebratenen Pilzen

35

Sbrinz-Rollen und Basilikum-Pesto

kl. Port. 24

Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Toast, Butter

Beefsteak Tartar classic (raw meet) with fried mushrooms Sbrinz rolls (Swiss cow-milk cheese) and basil pesto

Zu allen Tatars servieren wir Brot wie folgt:

To all tatars we serve bread as follows

Grosse Portion mit 4 Stück Toast oder Hausbrot und 2 Stk. Butter

large portion with 4 pieces of toast or house bread and 2 pieces of butter

Kleine Portion mit 2 Stück Toast oder Hausbrot und 1 Stk. Butter

large portion with 4 pieces of toast or house bread and 2 pieces of butter

Weitere Scheiben Toasts oder Brot mit Aufpreis

pro Stk. -.80

more slices of toasts or bread with extra charge

serviert mit Züri Frites

7

served with French fries "Zurich style"

Weissweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich **Riesling x Sylvaner AOC 2017**

8

Secco, Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Nadine Saxer, Neftenbach

9.5

Tessin **« Vallombrosa bianco » DOC 2016**

8.5

Bianco di Merlot, Chardonnay

Waadt **Tour Blanche AOC 2017 « Gilde-Wein »** Obrist

8.5

Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir

Italien **Sauvignon blanc DOC 2017**

8.5

Fleischlos / Vegetarian

Glasierter Ziegenkäse (Schupplis Geisse-Chäsi) 32

Überzogen mit Rohzucker und Birnendicksaft von Toni Odermatt aus Stans, serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln, Artischockenherzen, roten Zwiebeln und Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)

Deklaration: Zucker, Weisswein, Butter, Öl, Kräuter, Balsamico, Zwiebeln

Caramelized goat cheese with raw sugar and pear thick juice covered served with various potatoes. pieces of artichokes, red onions and pear slices (served with tomato-figs chutney)

Risotto-Scheiben mit Sbrinz serviert mit Rotweinslinsen 29

Frühlingszwiebeln und Gewürz-Tomaten

Deklaration: Zwiebeln, Bouillon, Rahm, Weisswein, Mehl, Ei, Gewürz-Tomaten, Rosmarin, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Sprinz

Risotto slices with sbrinz red wine lentils, spring onions and spicy tomatoes

Curry-Eintopf mit Kichererbsen, Kartoffeln und Karotten 28

serviert mit Basmatireis

Deklaration: Papadum, Griechisches Joghurt, Koriander, Butter, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Curry, Zucker, Limette, Rapsöl, Gemüsebouillon (Sellerie, Karotten, Zwiebeln)

Lentil curry stew served with basmati rice

Seitanstreifen Zürcher Art « Futur Naturprodukte » (Frutigen) 36

mit Champignonsauce und Kartoffelrösti

Deklaration: Rahm, Butter, Rapsöl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Seitan stripes Zurich style with mushroom sauce and roesti potatoes

Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

Berneck	tobias Chardonnay AOC 2014	75cl	65
Genf	Chardonnay de Dardagny « Pegase » 2016/2017	75cl	58
Südtirol	Müller Thurgau «Aristos» DOC 2016	75cl	62
Südtirol	Blauburgunder Riserva « Mazon » DOC 2014	75cl	75
Tessin	« Sottobosco » DOC 2014 Tenimento dell'Ör Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Gamaret	75cl	83
Frankreich	Crozes-Hermitage «Barrique» 2015 Dom. des Chenêts Mont Rousset AOC, Syrah	75cl	68

Fisch / Fish

Swiss-Alpine-Lachs (CH) 38

mit Safran-Gerstensotto und Rucola

Deklaration: Butter, Mehl, Raps- und Olivenöl, Sbrinz, Zwiebeln, Weisswein, Sulfide

Swiss salmon with saffron barley-sotto and arugula

Kabeljau an Safransauce (Nordatlantik) 36

Fenchelwürfel an leichter Rahmsauce, Petersilienkartoffeln

Deklaration: Zwiebeln, Gemüsebouillon, Crème fraîche, Butter, Fenchelkraut, Weisswein, Sulfide

Cod fillet with saffron sauce, fennel cubes and parsley potatoes

Rotweine zum Geniessen im Offenausschank pro dl

Zürich	« Ursus » rote Assemblage 2015/2016	9
	Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin	
Italien	Solifer Barbera d'Asti DOCG 2017	8.5
Spanien	Alonso del Yerro DO 2013	11
	Ribera del Duero, Tempranillo	

Wiistübli

Etwas abgetrennter Raum im Restaurant

optimal für 15 -20 Personen

2 -3 Blocktische

à la Carte möglich



Jeden Freitagabend oder auf Vorbestellung (ab 5 Personen)

servieren wir Ihnen:

Every Friday evening or on advance order (from 5 persons) we serve you:

Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) 39

mit Kräuter-Hollandaise und serviert mit einer marktfrischen Beilage

Deklaration: gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft

Roastbeef with herb hollandaise sauce and with a side dish fresh from the market

Der Klassiker

Zürcher Kalbfleischgeschnezeltes (CH) 42

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen und getrockneten Champignons und goldbrauner Kartoffelrösti

Deklaration: Maizena (glutenfrei) Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer

Jus: Tomaten, Rotwein, Karotten, Lauch Sellerie

Sliced veal "Zurich Style" with coffee-colored cream sauce, fresh mushrooms and crispy rösti potatoes

Fleisch / Meat

Lammkaree (AU)

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
mit Ratatouille – Couscous, Gewürz-Tomate

45

Deklaration: Olivenöl, Harissa, Rapsöl, Hanut, Butter, Gewürze, Zwiebeln

Loin of lamb with ratatouille – couscous and tasty tomato

Schweinsfilet (CH) Piccata Milanese

36

mit Safran-Gerstensotto

Deklaration: Ei, Schinken, Mehl, Champignons, Zwiebeln, Butter, Pfeffer-Boursin, Sbrinz, Tomate

Pork fillet Piccata Milanese with saffron-barley-sotto

Geflügel-Jambalaya-Eintopf

33

mit Pouletschenkelstreifen aus dem Alpstein-Gebiet

Chorizo, Karotten, Stangensellerie, Peperoni rot und gelb, Frühlingszwiebeln, Tomaten, dazu Basmatireis

Deklaration: Geflügelfond, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Kräuter, Rapsöl

Poultry stew with Chicken leg strips, chorizo-sausage, carrots, pepperoni, celery, spring onions, tomatoes and basmati rice

Entenbrust (FR)

37

mit Rotweinschalotten und Knollen-Selleriepüree

Deklaration: Rapsöl, Orangen, Rinderfond, (Wurzelgemüse), Rotwein, Sulfide, Aceto Balsamico, Honig, Gewürze, Zimtstange, Speisestärke, Butter, Vollrahm, Orange, Baumnuss, Thymian

Duck leg with red wine shallots and rooted celery puree

Riesbacher Teller

33

mit Bauernbratwurst (Metzgerei Keller Zürich), Kasseler (CH), Speck (CH), Rahmsauerkraut, Gewürzbirnen und Weintrauben

Deklaration: Weisswein, Sulfide, Gewürze, Fleischfond, Schalotten, Crème fraîche, Gewürze, Butter, Portwein, Vollrahm

Fried sausage farmer's style, Kasseler (cured and smoked loin of pork) **and bacon** with cream sauerkraut, spice pear and grapes

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) (sirloin steak/CH) 200 g

48

dazu herrliches Kartoffel-Gröstl mit Speck, Bündner-Salsiz und frischen Kräutern

Deklaration: Butter, Ei, Rapsöl, Zwiebeln, Paprika, Curry, Brot, Pfeffer, Salz, Petersilie, Peperoni, Worcester

Sirloin steak (beef) with butter „Café de Paris“ roasted potatoes with slices of bacon, salsiz (salami) and fresh herbs

Ragout vom Stanser Gitzi von Toni Odermatt (Stans/NW)

40

im Rotwein geschmort, serviert mit Griessgnocchi und Gemüsewürfel

Deklaration: gerne geben unsere Mitarbeiter ihnen Auskunft

Kid ragout braised in red wine, served with semolina gnocchi and vegetable cube

Desserts

Crèmeschnitte mit Beerenshot Homemade slice of cream cake with berries compote	8
Schwarzwälder-Tiramisu Black Forest-Tiramisu	12
Geeister Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Frozen "Kaiserschmarrn" with apple compote	12
Schoggiküchlein mit Creme fraîche und Kirschen-Ragout Chocolate cake with creme fraiche and black cherries ragout	12
Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott Pumpkinseeds-vanilla-parfait with blueberry compote	10
Karamellierte Rahmcrème mit Rosmarin verfeinert, Joghurt-Glacé und Blaubeeren Caramel crème refined with rosemary, yogurt ice cream and blueberries	10
Quarkknödel mit Rotwein-Zwetschgen Quark dumplings with red wine plums	12
Käseteller mit Früchtebrot Cheese plate with and fruit bread	16
Exotischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl Exotic fruit salad with a scoop Glace choice	11 13
Coffee Time: 8.50 Eine Kugel Glace nach Wahl, dazu ein Kaffee oder Espresso A scoop ice cream choice together with 1 coffee or espresso	
Mövenpick Glace - diverse Aromen Mövenpick Ice cream - various ice-cream flavour	1 Kugel mit Schlagrahm 4 + 1.50