

# Sommermenü-Vorschläge

(1. Juni - 31. August 2019)

Die kompletten Menüs (1-4) sind ab 8 Personen erhältlich. Für Gruppen ab 15 Personen kann nur **ein Menü** (unter Berücksichtigung der Vegetarier und Allergiker) ausgesucht werden.

## 1. 3-Gang-Menü, pro Person CHF 65.-

Gazpacho von der Wassermelone mit Apfel, Mozzarella und Gemüsefrühlingsrolle

\*\*\*

Roastbeef mit Kräuterhollandaise serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse

\*\*\*

Himbeer-Parfait auf Erdbeeren (oder andere saisonale Beeren)

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Sauvignon blanc DOC 2017 CHF 64.-  
Neffenbach, Nadine Saxer, 75cl

Rotwein:

Vallombrosa rosso DOC 2015 CHF 63.-  
Tamborini, Tessin, 75cl

## 3. 3-Gang-Menü, pro Person CHF 65.-

Vitello tonnato mit Thunfischfilet-Tatar

\*\*\*

Pouletbrustspiess mit Melonen grüner Sauce dazu herrliches Limetten-Risotto

\*\*\*

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten garniert

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

« Vallombrosa bianco » DOC 2017 CHF 59.-  
Tamborini, Tessin-Schweiz, 75cl

Rotwein:

Solifer Barbera d'Asti DOCG 2017 CHF 59.-  
Pescaja, Piemont-Italien, 75cl

## 2. 3-Gang-Menü, pro Person CHF 65.-

Salat von reifen Tomaten und gegrilltem Peperoni mit frischem Basilikum und Büffel-Mozzarella

\*\*\*

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons, glasierten Karotten und Tagliatelle (Nachservice Rösti)

\*\*\*

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beerenshot und Joghurtglacé

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Zürcher Riesling-Sylvaner AOC 2018 CHF 56.-  
Zweifel Weine, Zürich-Höngg

Rotwein:

Zürcher Pinot noir AOC 2017 CHF 52.-  
Zweifel Weine, Zürich-Höngg

## 4. 3-Gang-Menü, pro Person CHF 65.-

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle Ziegenfrischkäsecreme, Basilikum-Pesto und karamellisierten Nüssen

\*\*\*

Kalbs-Runder-Mocken mit Ratatouille und Herzoginnen-Kartoffeln

\*\*\*

Geeister Kaiserschmarrn mit herrlichen Beeren

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Pinot grigio « Terra » DOC 2017 CHF 49.-  
Ritterhof, Südtirol-Italien, 75cl

Rotwein:

Crozes-Hermitage « Barrique » CHF 68.-  
Mont-Rousset AOC 2016

## Hauptgänge Fleischlos

**Bei mehr als 5 Vegetarier, bitten wir Sie einen einheitlichen vegetarischen Hauptgang aus den folgenden Vorschlägen zu wählen:**

(unter 5 Personen können die Vegetarier vor Ort aus der Speisekarte bestellen).

**Gemüsecurry** mit Kokosnussmilch dazu Basmatireis (Vegan)

**Südtiroler Käsenocken** auf Pilzgulasch mit Parmesansplitter

**Gemüse-Piccata** mit Tomatensauce und Spaghetti integrale

**Tofu-Geschnetzeltes** Zürcher Art mit Champignons und Rösti

**Artischocken-Ravioli** an feiner Gemüsebolognese

Ihre Bestellung bitten wir Sie, uns **spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass** bekannt zu geben.

Wir stehen ihnen für Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung und freuen uns heute schon auf Ihren Besuch.

Falls Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen möchten, haben wir folgende Gerichte im Angebot:

#### Preise

2-Gang Menu nach Ihrer Wahl	CHF 55.-
3-Gang Menu nach Ihrer Wahl	CHF 65.-
4-Gang Menu nach Ihrer Wahl	CHF 77.-
5-Gang Menu nach Ihrer Wahl	CHF 87.-

#### Weitere Vorspeisen

**Pikante Tomatencreme-Suppe** aus Ofentomaten mit Brotcroûtons (kalt oder warm serviert)

#### **Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella**

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

**Gemischter Blattsalat** mit Kernen, Brotcroûtons und Joghurt-Dressing

**Geräuchertes Forellenmousse** mit Blattsalaten, karamellisierten Apfelspalten, Toast und Butter

**Salat von der Toggenburger Alpstein-Kalbszunge** mit Linsen, Kartoffeln und frischem Meerrettich

#### Weitere Hauptgänge

**Rinds-Zwischenrippenstück** rosa gebraten, serviert mit Teriyaki-Pilzen und Gurkenjoghurt

**Lammierstück mit Oliven-Kräuter-Haube** auf Tomaten-Ratatouille-Couscous

#### **Rindstatar mediterran**

Basilikum, Oliven, mediterrane Gemüse und Parmesan dazu Brioche-Toast und Butter

**Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne saisonale Fischgerichte.**

#### Weitere Desserts

**Exotischer Fruchtsalat** mit einer Kugel Mövenpick Glacé nach Wahl

**Klassisches Tiramisu**

**Vacherin-Glacé** mit Schokolade- und Erdbeerglacé

**Rahmcrème mit marinierten Erdbeeren** (Saisonal möglicherweise andere Beeren) und Vanilleglace

**Natürli Käseteller** (4 Sorten nach Wunsch) mit eingelegten Birnen und Früchtebrot

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot nach Ihren Wünschen  
Miriam Kübler und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!

### **Kontakt**

**Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas**  
**Untere Zäune 15**  
**8001 Zürich**

Telefon: 044 251 65 04

Mail: [bankett@gruenesglas.ch](mailto:bankett@gruenesglas.ch)

[www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)

### **Deklaration:**

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Lamm: Irland

Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Krustentiere: Zucht



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

**Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.**