

Wintermenü-Vorschläge

(1. Dezember - 28. Februar 2020)

Die kompletten Menüs (1-6) sind ab 8 Personen erhältlich und für Gruppen ab 15 Personen kann nur **ein Menü** (unter Berücksichtigung der Vegetarier und Allergiker) ausgesucht werden.

1. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.-

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons
an Französischem Dressing

Roastbeef mit Kräuterhollandaise
serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse

Vacherin-Glace
mit Doppelrahm

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Sauvignon blanc DOC 2017 CHF 59.-
P. Zemmer, Südtirol-Italien, 75cl

Rotwein:

« 5 Fincas » Reserva DO 2015 CHF 63.-
Perelada, Ampurdan-Spanien, 75cl

2. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.-

Wollishofer Chnödelsuppe

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

3. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.-

Asiatischer Nudelsalat
mit Gemüse, Jakobsmuscheln und Crevetten

Scheiben von der Kalbshaxe im Rotwein
geschmort mit Gemüsewürfel und serviert
und Parmesan-Polenta

Schokoladenküchlein auf Kirschenragout

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

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

Rotwein:

« Borgonero » IGT 2015 CHF 63.-
Borgo Scopeto, Toskana-Italien, 75cl

4. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.-

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Chorizo-Würfel

Kalbswangen im Rotwein geschmort
serviert mit Erbsenpüree
und gebratenen Shiitake Pilzen

Kürbiskern-Vanille-Parfait mit Beerenkompott

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

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

Rotwein:

« Ripasso » DOP 2016 75cl CHF 61.-
Montresor, Veneto-Italien 150cl CHF 132.-

5. 4-Gang-Menu, pro Person CHF 77.-

Caponata
mit Jakobsmuscheln, Crevetten
und Brotchip

Rinderkraftbrühe mit Sherry
Gemüwestreifen und Griessnockerl

Rindsfilet am Stück gebraten (rosa)
im Pfeffermantel mit Portweinjus,
Mandel-Kartoffelpüree und Broccoli

Zürcher Pfarrhausküchlein
mit Vanillesabayon und Glacé

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:
Sancerre « Tradition » AOC 2016 CHF 70.-
Picard, Val de Loire, 75cl

Rotwein:
Châteauneuf-du-Pape AOC 2015 CHF 86.-
Dom. Berthet, Côtes d. Rhône, 75cl

6. 5-Gang-Menu, pro Person CHF 87.-

Forellenfilet geräuchert mit Rettich-Streifen
und Radieschen im Cassis mariniert,
begleitet von frischem Meerrettich

Hühnerbouillon mit Gemüwestreifen
und Morcheln

Artischockenravioli aus dem Wallis
mit Gemüsebolognese

Schweinsfilets mit Kaffeesalz gewürzt
auf herrlicher Sbrinz-Polenta

Quittensüppchen mit Joghurtglacé
und Apfelküchlein

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:
« Montée de Tonnere » AOC 2016 CHF 73.-
Chablis 1er Cru, Guy Robin et Fils, 75cl

Rotwein:
Pannobile Rot 2015 CHF 72.-
Leitner, Burgenland, 75cl

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

Sellerie-Apfelsuppe mit würzigen Tortilla-Chips

Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

Gemischter Blattsalat mit Kernen, Brotcroûtons und Französischem-Dressing

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle

Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum-Pesto und karamellisierten Nüssen

Bresola-Carpaccio mit Ofentrauben, Rucola, Büffelmozzarella und Grisini

Weitere Hauptgänge

Lammnierstück mit Thymian-Gremolata und Wurzel-Kartoffel-Gemüse

Kalbs runder Mocken rosa gegart

auf Rosenkohlpüree serviert mit Kartoffelgnocchi aus den Walliser Bergen

Schweinsfilets an Jus, grünen Bohnen auf herrlicher Sbrinz-Polenta

Kalbssteak mit Kräuterhaube

auf Morchelsauce serviert mit Tagliatelle aus den Walliser Bergen

Pot au feu vom Mistkratzerli sanft gegartes Poulet (ausgelöst) mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf und herrlichen Saucen (Gemüsesalsa, Preiselbeeren, Apfelmus, Senf)

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne saisonale Fischgerichte.

Weitere Desserts

Apfelstrudel « Kinigen » mit Vanilleglacé

Schokoladen-Mandel-Tiramisu mit Feigenkompott

Griessknödel begleitet mit Rotwein-Zwetschgen

Crème Caramel garniert mit Früchten

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/Zunft haus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

Telefon: 044 251 65 04

Mail: bankett@gruenesglas.ch

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.