

# Frühlingsmenü-Vorschläge

(1. März - 31. Mai 2019)

Die kompletten Menüs (1-6) 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-Menu, pro Person CHF 65.-

Spargelsuppe mit Basilikum  
Spargelspitzen und Lachswürfel  
\*\*\*  
Roastbeef mit Kräuterhollandaise  
serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse  
\*\*\*  
Schwarzwälder Tiramisu

### Passende Weinvorschläge:

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

Rotwein:  
Finca Azaya 2015 CHF 61.-  
Valduero, Toro-Spanien, 75cl

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

Zweifarbiger Spargelbrotsalat mit Gewürz-  
tomaten, Ananas, Basilikum und Radieschen  
an herrlicher Himbeervinaigrette  
\*\*\*  
Osso buco von der Kalbshaxe im Rotwein  
geschmort mit Gemüsewürfel und serviert  
mit herrlichem Safran-Limetten-Risotto  
\*\*\*  
Apfelchüechli mit Vanillesauce

### Passende Weinvorschläge:

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

Rotwein:  
« Tranobili » IGT 2015 CHF 63.-  
Villa Trasqua, Toskana-Italien, 75cl

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

Fenchelsuppe  
mit Riesbacher-Roastbratwurst  
\*\*\*  
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art  
mit frischen Champignons, glasierten Karotten  
und Tagliatelle (Nachservice Rösti)  
\*\*\*  
Hausgemachte Crèmeschnitte  
mit Beerenshot und Joghurtglacé

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:  
Kerner « Zunftwein » AOC 2018 CHF 59.-  
Landolt, Zürich-Schweiz, 75cl

Rotwein:  
Ocioto « Zunftwein » AOC 2016 CHF 59.-  
Zweifel Weine, Zürich-Höngg, 75cl

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

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle  
Ziegenfrischkäsecreme, Basilikum-Pesto und  
karamellisierten Nüssen  
\*\*\*  
Stubenkücken mit frischen Kräutern (zerlegt)  
auf herrlichen Spargeln an leichter  
Tomatenbutter, dazu Bratkartoffeln  
\*\*\*  
Kürbiskern-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.-

Carpaccio vom Kalbs-Tafelspitz an  
Gemüsevinaigrette mit Kräutersalat  
und herrlichem Gewürz-Couscous

\*\*\*

Kohlrabi-Tomaten-Minestrone  
mit Basilikum und Crostini

\*\*\*

Schweinsfilets-Medaillon rosa gebraten  
mit Bärlauch-Kräuterhaube serviert mit Spargeln  
und Morchelsauce

\*\*\*

Erdbeer-Parfait mit Rhabarberkompott

#### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Petite Arvine « L'Opaline » AOC 2017 CHF 63.-  
Cave Emery, Wallis-Schweiz, 75cl

Rotwein:

Castelrotto DOC 2014 CHF 82.-  
Tamborini, Tessin-Schweiz, 75cl

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

Frisch-Lachs-Carpaccio mit Apfel-Spargel-Salat  
\*\*\*

Kräuterschaumsuppe mit Röhrei-Crostini  
\*\*\*

Taglierini mit frischen saisonalen Pilzen  
(oder Ravioli)

\*\*\*

Am Stück gegarter Kalbs-Hohrücken  
mit Kartoffelchips-Haube und Portweinjus,  
dazu Griessgnocchi und Blattspinat

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Doppelrahm

#### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

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

Rotwein:

Châteauneuf-du-Pape Barrique CHF 86.-  
AOC 2015, Dom. Berthet,  
Côtes d. Rhône-Frankreich, 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 das Menü selbst zusammenstellen möchten, haben wir weitere Gerichte wie folgt 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

**Gelbe Paprika-Safransuppe** mit Gemüsefrühlingsrollen

**Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella**

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

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

**Spargel im Pergament-Papier** mit Sauce Hollandaise

**Zitronen-Ravioli** (aus den Walliser Bergen)

mit gebratenem Seeteufelmedaillon und Tomaten-Oliven-Pesto

**Gebratene Entenbrust** auf Glasnudel-Salat mit Mango, Papaya, Avocado und Nüssen

## Weitere Hauptgänge

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

**Schweinsfilet-Piccata « milanese »** mit Spaghetti integrale

**Gitzi von Toni Odermatt** (Stans)

Voessen an Rotweinsauce mit Gemüsewürfel und Griessgnocchi

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

## Weitere Desserts

**Apfelstrudel** mit Pina-Colada-Vanillecrème und Vanilleglacé

**Griessknödel** begleitet mit Rotwein-Zwetschgen

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

**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.**