

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.-
Neftenbach, 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,
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:

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-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

Lammnierstück 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

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.