

# Herbstmenü-Vorschläge

(1. September - 30. November 2019)

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-Menü, pro Person CHF 65.-

Kürbis-Curry-Cappuccino  
mit Kokosnussmilch und Eden Crevetten-Spiess

\*\*\*

Hirschrücken mit Baumnuss-Kräutern,  
Preiselbeersauce, glasierten Maroni, Wirz an  
leichter Rahmsauce und Speckknödel

\*\*\*

Knusper Röllchen gefüllt mit Kastanienmousse  
auf Quittenragout

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

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

Rotwein:

Crozes-Hermitage « Barrique » CHF 70.-  
Mont Rousset AOC 2016, 75cl

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

Nüsslisalat an Französisch Dressing  
mit (oder ohne) Speckstreifen,  
gehacktem Ei und Croûtons

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück rosa gegart  
Blattspinat mit Frühlingszwiebeln und Spätzli

\*\*\*

Gebackene Apfelhüechli mit Vanillecrème  
kleinen Kugel Macadamia Dulce Glacé

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Tour Blanche « Gildewein » AOC 2017 CHF 59.-  
Obrist, Waadt-Schweiz, 75cl

Rotwein:

Barbera d'Alba « Bussia » DOCG 2017 CHF 59.-  
Fratelli Giacosa, Piemont-Italien, 75cl

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

Winzer-Wein-Suppe  
mit Trauben, Brotwürfel und Thymianstange

\*\*\*

Kalbfleischgeschnezzeltes 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  
Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum-Pesto  
und karamellisierten Nüssen

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäggli mit Balsamico-Jus  
auf Parmesan-Polenta und Gemüsewürfel

\*\*\*

Gebackener Griessknödel auf karamellisierter  
Gewürz-Birne dazu Rhum-Glacé

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

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

Rotwein:

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

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

Saibling von Bremgarten (Aargau)  
auf dreierlei Randen mit Meerrettichmousse  
\*\*\*

Kartoffel-Speck-Cappuccino  
\*\*\*

Roastbeef mit Kräuterhollandaise  
serviert mit Kartoffel-Ofengemüse  
\*\*\*

Geeiste Weinschaumcrème im Mandelmantel  
auf Vanilletrauben

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Chablis 1er Cru AC 2017 CHF 73.-  
Louis Latour, Burgund-Frankreich, 75cl

Rotwein:

Alonso del Yerro DO 2014 CHF 77.-  
Ribera del Duero-Spanien, 75cl

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

Herbstlicher Nudelsalat mit Wildschweintrüben  
Artischocken, Burrata und Pilzen  
\*\*\*

Parmesansuppe mit Miesmuscheln  
\*\*\*

Saisonale Ravioli  
\*\*\*

Rindsfilet rosa gebraten in Kräuterhülle  
auf Muskat-Kürbis-Püree  
mit Portwein-Jus und Bratkartoffeln  
\*\*\*

Zweifarbige Schokoladenmousse

### Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Vallombrosa bianco DOC 2017 CHF 69.-  
Tamborini, Tessin, 75cl

Rotwein:

Barolo « Vigneto Bussia » DOCG 2013 CHF 79.-  
F. Giacosa, Piemont-Italien, 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 Röstli

**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-Maroni-Suppe** mit Croûtons

**Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella**

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

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

**Kartoffel-Eierschwämmli-Tatar** mit Käsepraline, Landrauchschinken, Brätstrudel, Parmesansplitter

**Taglierini** aus den Walliser Bergen mit frischen Eierschwämmli an leichter Kräuterrahmsauce

**Forellenfilet geräuchert** auf eingelegtem Rettich

mit Radieschen im Cassis mariniert begleitet von frischem Meerrettich und Kresse

#### Weitere Hauptgänge

**Gebratene Kalbshaxe** mit Ratatouille und Selleriepurée

**Sauerbraten vom Rind** an Rotweinsauce und Rosinen, serviert mit Rotkraut und Spätzli

**Mistkratzerli** (zerlegt) an Morchelsauce mit Gemüse-Kartoffel-Cassoulet

**Rehragout** mit frischen Pilzen, Speckstreifen und Butterspätzli

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

#### Weitere Desserts

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

**Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes** mit Heidelbeerkompott

**Vermicelle-Tiramisu** mit Kirschen-Ragout

**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.**