

# 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-Menü, 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:

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

## 3. 3-Gang-Menü, 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:

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

## 2. 3-Gang-Menü, 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:

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.-

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  
Gemüsestreifen 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, Frankreich, 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 Gemüsestreifen  
und Morcheln  
\*\*\*

Artischockenravioli aus dem Wallis  
mit Gemüsebolognese  
\*\*\*

Schweinsfilets mit Kaffeesalz gewürzt  
auf herrlicher Sbrinz-Polenta  
\*\*\*

Quittensüppchen mit Joghurtglacé  
und Apfelküchlein

### **Passende Weinvorschläge:**

Weisswein:

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

Rotwein:

Pannobile Rot 2015/2016 CHF 72.-  
Leitner, Burgenland-Österreich, 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](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.**