

SPEISEKARTE – Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas

Herzlich Willkommen ...

„Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener.“

Philip Rosenthal (1916 - 2001, dt. Unternehmer und Politiker)

Eben diesem persönlichen Geschmack eines jeden Gastes Rechnung zu tragen, ist unser erklärtes Ziel als Gastgeber des geschichtsträchtigen Restaurants zum Grünen Glas im Zürcher Niederdorf. Und in diesem Sinne hoffen wir, dass langjährige genauso wie erstmalige Besucher mit verschiedensten Geschmäckern und Vorlieben den Weg in unser Haus finden: Ob Alt oder Jung, Vegetarier oder Fleischliebhaber, Weinkenner oder Dessert-Begeisterte, Familien oder Geschäftspartner, Freunde der währschaften Küche oder Feinschmecker auf der Suche nach kulinarischen Höhepunkten–jedermann ist im Grünen Glas willkommen. Wir freuen uns darauf, Ihrem einzigartigen Geschmack mit auserlesenen Gerichten auf die Spur zu kommen.

Ihre Gastgeber

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

Schön, dass Sie bei uns sind!

Unsere Räumlichkeiten

Zunftsaal:

Fläche: 178m²

Seminarbestuhlung bis 60 Personen

Konzertbestuhlung bis 120 Personen

Apéro mit Stehtischen 20 – 170 Personen

Runde Tische bis 70 Personen

Blocktische bis 160 Personen



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.gruenesglas.ch oder senden Sie uns ein Mail an bankett@gruenesglas.ch wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen / Starters

Bistro Surprise

18

Alpenkräuter-Blätterteigstangen, Oliven, mariniertes Feta, mediterranes Gemüse, Landrauchschinken vom Zürcher Oberland

Deklaration: Mehl, Butter, Ei, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Puderzucker, Salz, Pfeffer

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella

15

Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem « Natürliland », rote Zwiebeln, Pinienkernen und junger Lattich

Deklaration: Salat, Toast, Brot, Mehl, Ei, Schnittlauch, Petersilie, Milch, Rahm, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, Butter, Thymian, Rosmarin, Schüttelbrot, Preiselbeeren, Zucker

Dumpling salad with Buffalo-Mozzarella cheese, tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts, lettuce

Kalbsmilken (CH) auf Gewürzbirne

17

Friséesalat, Gewürz-Tomaten und Trauben

Deklaration: Weisswein, Sulfide, Zucker, Zimt, Nägeli, Sternanis, Butter, Mehl, Sour Cream, Kerbel, Rapsöl

Calf's sweetbreads crispy fried on a spice pear with curled endive, spice tomato and grapes

Blattsalate frisch vom Markt

11

mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch

Deklaration: Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die Salatsaucen

Leaf salad fresh from the market with salad dressing at your choice (Italian/French), croutons, seeds and chive

... weitere leckere Vorspeisen finden Sie auf der Saisonkarte!

You will find more delicious appetizers on the season menu!

Sprudel zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Secco Nadine Saxer, Neftenbach/ZH

9.5

Pinot noir, Riesling-Sylvaner

Canevel Prosecco brut, Valdobbiadene DOCG

8

Glera, Chardonnayl

Nicolas Feuillatte

14

Blanc de Blancs brut 2008/2010, Chardonnay Nicolas Feuillatte

Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen oder Familienfeier

à la Carte möglich



Tatar Variationen / Tartar variations

Rindstatar mediterran

Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan

Deklaration: Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

Beefsteak Tartar style "Mediterranean" (raw meet)

basil, olives, mediterranean vegetables and Parmesan cheese

35

kl. Port. 24

Rindstatar asiatisch

verfeinert mit typischen Gewürzen,
leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney

Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadum (aus Linsenmehl)

Beefsteak Tartar "Asia" (raw meet) typical Asian spiced,

Slightly hot with Wasabi and Mango-Chutney

35

kl. Port. 24

Rindstatar klassisch mit gebratenen Pilzen

Sbrinz-Rollen und Basilikum-Pesto

Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Toast, Butter

Beefsteak Tartar classic (raw meet) with fried mushrooms Sbrinz rolls (Swiss cow-milk cheese) and basil pesto

35

kl. Port. 24

Zu allen Tatars servieren wir Toast und/oder Hausbrot und Butter

To all tatars we serve toast and/or bread and butter

serviert mit Züri Frites

served with French fries "Zurich style"

7

Weissweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich **Kerner « Zunftwein » AOC 2018**
Kerner, Landolt

8.5

Tessin **« Vallombrosa bianco » DOC 2017**
Bianco di Merlot, Chardonnay, Tamborini

8.5

Italien **Sauvignon blanc DOC 2017**
Zemmer, Südtirol

8.5

Fleischlos / Vegetarian

Glasierter Ziegenkäse (Schupplis Geisse-Chäsi) **32**

Überzogen mit Rohrzucker und Birnendicksaft von Toni Odermatt aus Stans, serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln, Artischockenherzen, roten Zwiebeln und Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)

Deklaration: Zucker, Weisswein, Butter, Öl, Kräuter, Balsamico, Zwiebeln

Caramelized goat cheese covered with raw sugar and concentrated pear juice and served with various potatoes, pieces of artichokes, red onions and pear slices (served with tomato-figs chutney)

Seitanstreifen Zürcher Art « Futur Naturprodukte » (Frutigen) **36**

mit Champignonsauce und goldbrauner Kartoffelrösti

Deklaration: Rahm, Butter, Rapsöl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Mehl

Seitan stripes Zurich style with mushroom sauce and hash brown (roesti potatoes)

Fisch / Fish

Black Tiger Crevetten (Mangroven) **36**

an Zitronensauce auf Risotto-Scheiben

Deklaration: Rapsöl, Zwiebeln, Weisswein, Sulfide, Eigelb, Sbrinz, Mehl, Rahm, Gewürze

Black Tiger Shrimp with lemon sauce on risotto slices

Rotweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	Ocioto « Zunftwein » AOC 2016 Pinot noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot / Zweifel	8.5
Italien	« Tranobili » IGT 2015 Sangiovese / Villa Trasqua	9
Spanien	Alonso del Yerro DO 2014 Tempranillo / Ribera del Duero	11

Wiistübli

Etwas abgetrennter Raum im Restaurant

Optimal für 15 -20 Personen

2 -3 Blocktische

à la Carte möglich



Fleisch / Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) 42

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen und getrockneten Champignons und goldbrauner Kartoffelrösti

Deklaration: Maizena (glutenfrei) Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer

Jus: Tomaten, Rotwein, Karotten, Lauch Sellerie

Sliced veal "Zurich Style" with coffee-colored cream sauce, fresh mushrooms and crispy hash brown

Entenbrust (FR) 37

mit Rotweinschalotten und Knollen-Selleriepüree

Deklaration: Rapsöl, Orangen, Rinderfond, (Wurzelgemüse), Rotwein, Sulfide, Aceto Balsamico,

Honig, Gewürze, Zimtstange, Speisestärke, Butter, Vollrahm, Orange, Baumnuss, Thymian

Duck breast with red wine shallots and celeriac puree

Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) 33

Steinpilz-Kartoffel-Gröstl (Broccoli, Steinpilz, Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Basilikum, Aceto Balsamico, eingelegte Äpfel, Studentenfutter)

Deklaration: Gemüsebouillon, Rapsöl, Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln

Fried Swiss sausage farmer's style, porcini potato gröstl (mixed)

(broccoli, porcini, potatoes, dried tomatoes, basil, balsamic vinegar, pickled apple, nuts and raisins)

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) (sirloin steak/CH) 200 g 48

dazu herrliches Kartoffel-Gröstl mit Speck, Bündner-Salsiz und frischen Kräutern

Deklaration: Butter, Ei, Rapsöl, Zwiebeln, Paprika, Curry, Brot, Pfeffer, Salz, Petersilie, Peperoni, Worcester

Sirloin steak (beef) with butter „Café de Paris" roasted potatoes with slices of bacon, salsiz (salami) and fresh herbs

Ragout vom Stanser Gitzli von Toni Odermatt (Stans/NW) 40

an Safransauce, serviert mit Griessgnocchi und Gemüsewürfel

Deklaration: Rapsöl, Weisswein, Sulfide, Knoblauch, Cognac, Zwiebeln, Gewürze

Kid ragout braised in red wine, served with semolina gnocchi and vegetable dices

Jeden Freitagabend oder auf Vorbestellung (ab 5 Personen) servieren wir Ihnen:

Every Friday evening or on advance order (5 or more persons) we serve you:

Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) 39

mit Kräuter-Hollandaise und serviert mit einer marktfrischen Beilage

Deklaration: gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft

Roastbeef with herb hollandaise sauce and with a side dish fresh from the market

Desserts

Crèmeschnitte mit Beerenshot Homemade slice of cream cake with berries compote	8
Vacherin Glacé (Vanille-Schokolade) auf Früchte-Beeren-Ragout Vacherin ice cream (vanilla chocolate) on fruit-berry ragout	12
Geeister Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Frozen « Kaiserschmarrn » with apple compote	12
Schoggiküchlein mit Creme fraîche und Erdbeeren Chocolate cake with creme fraiche and strawberries	12
Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott Pumpkinseeds-vanilla-parfait with blueberry compote	10
Karamellierte Rahmcrème mit Rosmarin verfeinert, Joghurt-Glacé und Blaubeeren Caramel crème refined with rosemary, yogurt ice cream and blueberries	10
Käseteller mit Früchtebrot Cheese plate with fruit bread	16
Mövenpick Glace - diverse Aromen Mövenpick ice cream - various ice-cream flavors	1 Kugel mit Schlagrahm 4.5 + 1.5