

# 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: 178m<sup>2</sup>

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](http://www.gruenesglas.ch) oder senden Sie uns ein Mail an [bankett@gruenesglas.ch](mailto:bankett@gruenesglas.ch) wir beraten Sie gerne!

# Sommerkarte .... erfrischend gut und leicht

## Vorspeisen / Starters

- Zucchettisalat**, mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Honig, Pfefferminz, gerösteten Haselnüssen, Oliventapenade, Ricotta und Parmesan vereint **15**  
Courgette salad, marinated with olive oil, lemon, honey, peppermint, roasted hazelnuts, olive tapenade, ricotta and parmesan combined  
Deklaration: Salz und Pfeffer
- Kalbszungen-Carpaccio (CH)** **16**  
Gemüsevinaigrette, Knollenselleriepüree, Rucola, Grisini  
Veal tongue carpaccio (CH) Vegetable vinaigrette, celeriac puree, rocket salad, grisini  
Deklaration: Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Zitrone, Tomate, Vanille, Mehl
- Vitello tonnato (CH)** mit Thunfischcrème, Tartar vom Saibling, Rucola, Parmesansplitter, Kapernapfel und Crostini **17**  
Tender veal (CH) with creamy tuna sauce, Tartar of char, rocket salad, parmesan, caper apple, crostini  
Deklaration: Rapsöl, Zwiebeln, Mayonnaise, Bouillon (Sellerie, Carotten, Lauch, Zwiebeln), Olivenöl, Mehl, Essig
- Ofentomatensuppe** kalt oder warm **12**  
aus herrlichen reifen Tomaten mit Grisini  
Oven tomato soup cold or warm, from delicious ripe tomatoes with grisini  
Deklaration: Zwiebeln, Knoblauch, Bouillon, Kräutern

## Hauptgänge/ Main courses

- Egliknusperli mit Sauce Tatar** **33**  
mit erfrischemdem Bratkartoffelsalat, Radieschen, Cherry-Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Kräuter an leichter Vinaigrette  
Egli crispy pearls with sauce tatar, refreshing fried potato salad, radishes, Cherry tomatoes, mushrooms, onions and herbs with a light vinaigrette  
Deklaration: Mehl, Ei, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, Rapsöl, Maxonnaise
- Pulpo und gebratene Black Tiger Crevette (Mongroven)** **37**  
auf schwarzem Ebly-sotto mit gebratenem Landrauchschinken und Trevisano  
Pulpo and roasted Black Tiger Shrimp (Mongroves) on black Ebly-sotto with roasted smoked ham and Trevisano  
Deklaration: Zwiebeln Bouillon, Rapsöl, Butter, Käse Zitrone Gewürze
- Zitronen Ribelmais-Pouletbrust (CH Alpstein) «Culinarium»** **35**  
neue Kartoffeln, eingelegten Zitronen, Kapern, Oliven, Kapernäpfel, Knoblauch, Salbei  
Lemon ribel corn chicken breast, new potatoes, pickled lemons, capers, olives, capers apple, garlic, sage  
Deklaration: Rapsöl, Olivenöl, Salbei, Ingwer, Geflügelbrühe, (Sellerie, Lauch, Zwiebeln,) Vollrahm, Butter
- Kalbshaxe - Scheiben (CH)** im ganzen geschmort und Cremolata **37**  
auf Safran Tagliatelle, Karotten, Stangensellerie, Tomaten  
Veal shank - slices whole braised and cremolata on saffron tagliatelle, carrots, celery sticks, tomatoes  
Deklaration: Rinderfond (Sellerie, Lauch, Karotten), Knoblauch, Weisswein, Sulfide, Mehl, Ei, Zwiebeln, Petersilie, Mehl

Über Zutaten und Herkunft unserer Gerichte, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.  
Preise in CHF/inkl. 7.7% MwSt.

## 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 Tatar 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 Brioche-Toast und/oder Hausbrot und Butter

To all tatars we serve brioche 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 Rohzucker und Birnendicksaft von Toni Odermatt aus Stans, serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln, Artischockenböden, 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)

### Tofu aus den Walliser Bergen 31

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

**Deklaration:** Gemüsebouillon, Rapsöl, Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Zitrone, Senf

**Tofu** from the Valais mountain with porcini potato gröstl (mixed with broccoli, porcini, potatoes, dried tomatoes, basil, balsamic vinegar, pickled apple, nuts and raisins)

### Tofu aus den Walliser Bergen 31

mit Risotto-Scheiben und Pilzsauce

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

**Tofu** from the Valais mountain with mushroom sauce and risotto slices

### Kichererbsen-Eintopf mit Tomatensauce 30

Maiskörner und köstlichen, indischen Gewürzen versehen und serviert mit Basmatireis  
Generell sind Kichererbsen sehr gesund – sie stellen eine ausgezeichnete Eiweissquelle dar.

**Deklaration:** Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Kreuzkümmel, Kokosöl, Rapsöl, Koreander, Kurkuma, Ingwer  
Chickpeas pot-stew indian style with tomato sauce and sweetcorn and basmati rice

## Rotweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

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

### 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 Gitzi 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

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