

# **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 erst-malige 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!**

**Wir bieten diverse Räumlichkeiten für Ihre Anlass**

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!

**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



## Vorspeisen / Starters

### Bistro Surprise - 18

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

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

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

### Speck - Knödelsalat mit Büffelmozzarella - 15

Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem « Natürliand », rote Zwiebeln und Pinienkernen

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

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

### Geissen-Frischkäse von der « Geissäheimat » (Stans) mit Randen - 16

confierte Kartoffeln, Rucola, Kastanien und mit/ohne Speck

Goat fresh cheese with beetroots, potatoes, rocket, dried chestnuts and with or without bacon

Deklaration: Raps- und Olivenöl, eingesottene Butter, Salz, Pfeffer, Gewürze

### Gemüsesalat aus saisonalem Gemüse -18

mit eingelegten und confierten Gemüsen, Umami und an herrlichem Olivenöl

(Die verschiedenen Gemüse können sich ändern, je nach Verfügbarkeit)

Vegetable salad "Vivian" with seasonal vegetables

Deklaration: Eingesottene Butter, diverse Gewürze, Zucker, Crème fraîche, Schnittlauch, Olivenöl, Rapsöl

### Trockenfleisch (Bresaola CH) - 17

Nüsslisalat, Kartoffelvinaigrette und Trauben

Dried meat (Bresaola) with corn salad, potato vinaigrette and grapes

Deklaration: Gemüsebouillon Öl, Essig Salz, Pfeffer

### Linsen-Currysuppe von roten Linsen mit Black Tiger Crevetten - 14

Red lentils curry soup with Black tiger shrimps

Deklaration: Zwiebeln, Gemüsebouillon, Lauch, Karotten, Sellerie, Butter, Rahm, Rapsöl, Koreander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Zitrone, Orangen

### Blattsalate frisch vom Markt - 11

mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch

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

### mit zusätzlich Ei und Speckwürfel +3

Additional with egg and bacon cubes + CHF 3

Deklaration: Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die Salatsaucen

### 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 - 35**  
- **kl. Port. 25**

Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan  
Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)  
basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese  
Deklaration: Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

**Rindstatar asiatisch - 35**  
- **kl. Port. 25**

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney  
Beefsteak Tartar Asia (raw meat) typical Asian spiced,  
Slightly hot with Wasabi and Mango-Chutney  
Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadam (aus Linsenmehl)

**Rindstatar mit Geissenfrischkäse von der « Geissäheimat » (Stans) - 35**  
- **kl. Port. 25**

eingelegten Birnen, Rucola und geröstetem Nussbrot  
Beefsteak Tartar (raw meat) with goat cheese  
pickled pears, rocket salad and roasted nut bread  
Deklaration: Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Butter

### Zu allen Tatars servieren wir Buttertoast und/oder Hausbrot und Butter

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

Unsere Brote sind von Fredy's und werden bei uns aufgebacken - (auch Take away erhältlich)

### serviert mit Züri Frites - 7

served with French fries « Zurich style »

## Wiistübli

Etwas abgetrennter Raum  
im Restaurant  
Optimal für 15 -20 Personen  
2 -3 Blocktische  
Kleine Karte möglich



## Fisch / Fish

### **Crevetten - Spiess** (Mongrovenwald) mit Ratatouille - **35** und Prosecco Sauce

Prawns skewer with prosecco sauce and ratatouille

Deklaration: Rapsöl, Butter, Rahm, Gewürze, Schnittlauch

### **Kabeljaurückenfilet** (Nordostatlantik) mit Maischips-Haube - **36**

Morchel-Kräuter Ragout an sämiger Rahmsauce und Salzkartoffeln

Cod back fillet with corn chips bonnet, morel herbs ragout with cream sauce and boiled potatoes

Deklaration: Rapsöl, Olivenöl, Butter, Rahm, Mehl, Kräuter

## 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, Artischockenherzen, roten Zwiebeln und Birnenschnitze, dazu Tomaten-Feigen-Chutney

Goat cheese caramelized with raw sugar and pear thick juice served with various potatoes, pieces of artichokes, red onions and pear slices, served with tomato-fig chutney

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

### **Fondue Ravioli mit einem Ragout von getrockneten Aprikosen** - **30**

(Aus den Walliser Bergen)

mit Walnussbutter, Gruyère gehobelt, Basilikum

Fondue (cheese) ravioli served with dried apricots ragout, walnut butter, Gruyère (Swiss cheese) and basil

Deklaration: Käse; Olivenöl, Ei, Mehl, Zwiebeln, Muskat, Butter, Zucker,

### **Curry - Gemüse - Eintopf** - **29**

an leichter Kokosnuss-Curry-Sauce, Basmatireis und Crème fraîche-Dip  
(Karotten, Blumenkohl, Lauch, Kartoffeln, Kichererbsen)

Curry-vegetables-stew with light coconut-curry sauce, basmati rice and dip of cream fraîche  
(carrots, cauliflower, leek, potatoes, chickpeas)

Deklaration: Zwiebeln, Knoblauch, Mehl, Zitronensaft, Bouillon, Rahm, Chilipulver, Kreuzkümmel, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

### **Zunftmeisterstube** (1. Etage) Fläche: 40m<sup>2</sup>

Ovaler Tisch bis 25 Personen

Blocktische bis 30 Personen

Apéro mit Stehtischen bis 60 Personen

Foyer geeignet für Apéro und Kaffeepausen



## Fleisch / Meat

### Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) - 42

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

Sliced veal « Zurich Style » with coffee-colored cream sauce with fresh mushrooms and potato roesti

Deklaration: Maizena (Glutenfrei) Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer / Jus: Tomaten, Rotwein, Karotten, Lauch Sellerie

### Rindsfilet mit Rindermarkhaube überbacken (Irland) - 53

auf Petersilien-Kartoffelstampf mit Portweinschalotten

Beef fillet with beef marrow bonnet, on parsley mash potato and port wine shallots

Deklaration: Rapsöl, Butter, Rahm, Milch, Rotwein, Sulfide, Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Zucker, Pankomehl, Weisswein Sulfide, Ei

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

dazu Kartoffel-Gröstl mit Kräuter-Speck (natürli), Bio Stadtjäger (Zürich) und frischen Kräutern

Beef entrecôte "Café de Paris" served with roasted potatoes with slices of bacon, dried salami and fresh herbs

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

### Navarin vom Stanser Gitzl von Toni Odermatt (NW) - 40

an Safransauce, serviert mit Griessgnocchi und Zucchetti - Karottenwürfel

Kid ragout with saffron sauce, served with semolina gnocchi and zucchini-carrots cubes

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

### Kalbshaxe (CH) « Gremolata » mit Safranrisotto, Gartenerbsen und Tomaten - 38

Veal shank slices « Gremolata » with saffron risotto, garden pea and tomatoes

Deklaration: Rotwein, Sulfide, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree, Mehl, Ei, Petersilie, Zitronen, Honig, Eier, Parmesan, Butter, Pfeffer Boursin, Kümmel, Zitrone, Pankomehl

### Ribelmais-Pouletbrust in Jasmintee-Marinade (CH, Alpstein) «Culinarium» - 37

Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Erbsen, Weissweinsauce und Kräuter

Ribel corn chicken breast marinated in jasmine tea with potatoes, spring onions, morel, green pea, herbs and white wine sauce

Deklaration: Rapsöl, Olivenöl, Rahm, Ingwer, Geflügelbrühe, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Karotten

### Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) - 33

Rote Linsen, eingelegte Kürbiswürfel und Kräuterspeckwürfel

Fried pork sausage served with red lentils, pickled pumpkin cubes and herbal bacon cubes

Deklaration: Rapsöl, Butter, Gewürze, Cola, Rahm, Käse, Zwiebeln, Olivenöl, Jus, Sellerie, Karotten, Lauch, Rotwein, Sulfide,

## An folgenden Abenden servieren wir Ihnen: (oder auf Vorbestellung ab 5 Personen)

Every Friday/Saturday evening or on advance order (5 or more people) we serve you:

### Freitag:

#### Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) - 39

mit Kräuter-Hollandaise und serviert mit einer marktfrischen Beilage

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

Deklaration: gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft

### Samstag:

#### Siedfleisch vom Rindshohrücken (CH) - 37

mit Bouillon-Gemüse, Salzkartoffeln, Meerrettich, Preiselbeeren und Kräutersalsa

Every Saturday: Boiled beef, served with bouillon vegetables, boiled potatoes, horseradish and cranberries

Deklaration: Karotten, Sellerie, Lauch, Kräutern

## Desserts

**Crèmeschnitte** mit Beerenshot - **8**

Homemade slice of cream cake with berry compote

**Vacherin Glacé** (Vanille-Schokolade) mit Beeren garniert - **12**

Vacherin ice cream (vanilla chocolate) and berries

**Schokoladenmousse** mit Schokoladeknusper und Brownie - **12**

Chocolate mousse with double chocolate cracker and brownie

**Rotwein-Parfait auf Dörrfrüchte-Ragout** - **10**

Red-wine-ice-parfait with dried fruit ragout

**Apfelchüechli mit Vanillesüppchen und Vanilleglacé** - **10**

Apple fritters with vanilla sauce and vanilla ice cream

**Quarkstrudel mit Weinbeeren und Mangokompott** - **12**

Curd strudel with dried grapes and mango compote

**Blue Jersey** mit Fenchel-Meringue auf Portweinbirne - **14**

Blue Jersey cheese with fennel meringue and portwine pear

**Mövenpick Glace** - diverse Aromen 1 Kugel - **4.5**

mit Schlagrahm - **1.5**

Mövenpick ice cream - various ice-cream flavors

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. taxes