



HERBST 1.9. - 30.11.2020

BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

1. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

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

2. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

Winzer-Wein-Suppe
mit Trauben, Brotwürfel und Thymianstange

Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art
mit frischen Champignons, glasierten Karotten
und Tagliatelle (Nachservice Rösti)

Hausgemachte Crèmeschnitte
mit Beerenshot und Joghurtglacé

3. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

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

Schweinsfilet am Stück rosa gegart
Blattspinat mit Frühlingszwiebeln und Spätzli

Gebackene Apfelchüechli mit Vanillecrème
kleinen Kugel

Macadamia Dulce Glacé

4. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

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

5. 4-Gang-Menu, pro Person CHF 77.00

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

6. 5-Gang-Menu, pro Person CHF 87.00

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



Bei den Menüs dürfen auch einzelne Speisen ausgetauscht werden.
Sie sind ab 8 Personen erhältlich und für Gruppen ab 15 Personen kann nur
ein Menü (unter Berücksichtigung der Vegetarier und Allergiker) ausgesucht werden.

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

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

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.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot nach Ihren Wünschen
Miriam Kübler und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!



Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

www.gruenesglas.ch
Telefon: 044 251 65 04
bankett@gruenesglas.ch

Deklaration: Geflügel: Schweiz, Frankreich
Lamm: Irland
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz
Krustentiere: Zucht
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten