



WINTER 1.12. - 28.2.2021

BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

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

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons
an Französischem Dressing

Roastbeef mit Kräuterhollandaise
serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse

Vacherin-Glace
mit Doppelrahm

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

Wollishofer Chnödel Suppe

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

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Chorizo-Würfel

Kalbswangen im Rotwein geschmort
serviert mit Erbsenpüree
und gebratenen Shiitake Pilzen

Kürbiskern-Vanille-Parfait mit Beerenkompott

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

Asiatischer Nudelsalat
mit Gemüse, Jakobsmuscheln und Crevetten

Scheiben von der Kalbshaxe im Rotwein
geschmort mit Gemüsewürfel
dazu Parmesan-Polenta

Schokoladenküchlein auf Kirschenragout

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

Caponata
mit Jakobsmuscheln, Crevetten
und Brotchip

Rinderkraftbrühe mit Sherry
Gemüwestreifen und Griessnockerl

Rindsfilet am Stück gebraten (rosa)
im Pfeffermantel mit Portweinjus,
Mandel-Kartoffelpüree und Broccoli

Zürcher Pfarrhausküchlein
mit Vanillesabayon und Glacé

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

Forellenfilet geräuchert mit Rettich-Streifen
und Radieschen im Cassis mariniert,
begleitet von frischem Meerrettich

Hühnerbouillon mit Gemüwestreifen
und Morcheln

Artischockenravioli aus dem Walis
mit Gemüsebolognese

Schweinsfilets mit Kaffeesalz gewürzt
auf herrlicher Sbrinz-Polenta

Quittensüppchen mit Joghurtglacé
und Apfelküchlein



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 Röstli

Artischocken-Ravioli an feiner Gemüsebolognese

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

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

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

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