



FRÜHLING 1.3. - 31.5.2020

BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

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

Spargelsuppe mit Basilikum
Spargelspitzen und Lachswürfel

Roastbeef mit Kräuterhollandaise
serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse

Schwarzwälder Tiramisu

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

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle
Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum-Pesto und
karamellisierten Nüssen

Stubenkücken mit frischen Kräutern (zerlegt)
auf herrlichen Spargeln an leichter
Tomatenbutter, dazu Bratkartoffeln

Kürbiskern-Parfait mit Beerenkompott

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

Zweifarbiger Spargelbrotsalat mit Gewürz-
tomaten, Ananas, Basilikum und Radieschen
an herrlicher Himbeervinaigrette

Osso buco von der Kalbshaxe im Rotwein
geschmort mit Gemüsewürfel und serviert
mit herrlichem Safran-Limetten-Risotto

Apfelchüechli mit Vanillesauce

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

Fenchelsuppe
mit Riesbacher-Roastbratwurst

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

Hausgemachte Crèmeschnitte
mit Beerenshot und Joghurtglacé

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

Carpaccio vom Kalbs-Tafelspitz an
Gemüsevinaigrette mit Kräutersalat
und herrlichem Gewürz-Couscous

Kohlrabi-Tomaten-Minestrone
mit Basilikum und Crostini

Schweinsfilets-Medaillon rosa gebraten
mit Bärlauch-Kräuterhaube serviert mit Spargeln
und Morchelsauce

Erdbeer-Parfait mit Rhabarberkompott

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

Frisch-Lachs-Carpaccio mit Apfel-Spargel-Salat

Kräuterschaumsuppe mit Rührei-Crostini

Taglierini mit frischen saisonalen Pilzen
(oder Ravioli)

Am Stück gegarter Kalbs-Hohrücken
mit Kartoffelchips-Haube und Portweinjus,
dazu Griessgnocchi und Blattspinat

Schokoladenmousse mit Doppelrahm



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

Gelbe Paprika-Safransuppe mit Gemüsefrühlingsrollen

Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

Gemischter Blattsalat mit Kernen, Brotcroûtons und Joghurt-Dressing

Spargel im Pergament-Papier mit Sauce Hollandaise

Zitronen-Ravioli (aus den Walliser Bergen)

mit gebratenem Seeteufelmedaillon und Tomaten-Oliven-Pesto

Gebratene Entenbrust auf Glasnudel-Salat mit Mango, Papaya, Avocado und Nüssen

Weitere Hauptgänge

Lammnierstück mit Oliven-Kräuter-Haube auf Tomaten-Ratatouille-Couscous

Schweinsfilet-Piccata « milanese » mit Spaghetti integrale

Gitzi von Toni Odermatt (Stans)

Voessen an Rotweinsauce mit Gemüsewürfel und Griessgnocchi

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne saisonale Fischgerichte.

Weitere Desserts

Apfelstrudel mit Pina-Colada-Vanillecrème und Vanilleglacé

Griessknödel begleitet mit Rotwein-Zwetschgen

Rahmcrème mit marinierten Erdbeeren (Saisonal möglicherweise andere Beeren) und Vanilleglacé

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