



# Restaurant zum Grünen Glas

## Take-away-ANGEBOT

### Vorspeisen

#### **Gebratene Black Tiger Crevetten mit Tomaten-Gurken-Tatar**

Auberginen / Oliven / Ingwer / Rucola / Frühlingszwiebeln  
CHF 19

#### **Carpaccio von Randen mit Ziegen-Frischkäse** (Chälarugeli) -

Birnen/ Birnendicksaft / junger Lattich / Apfelessig /Kräuter  
CHF 14

#### **Speck-Knödelsalat** mit Büffelmozzarella -

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)/ Zwiebeln / Pinienkernen  
CHF 14

#### **Mediterraner Gemüsesalat mit Kichererbsen**

an herrlichem Dressing mit Koriander, Chili und geröstetem Brot  
CHF 13

### Hauptgänge

#### **Rindstatar** (CH) **mediterran**

mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse, Greyerzer, Toast und Butter  
Klein CHF 22  
Gross CHF 33

#### **Rindstatar** (CH) **asiatisch**

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Butter  
Klein CHF 22  
Gross CHF 33

#### **Lachstatar vom Frisch- & Rauchlachs**

Crème fraîche / Avocado / Zitrone / Kräuter / Toast und Butter  
Klein CHF 22  
Gross CHF 33

**Cesar Salat** mit jungem Lattich (Little Gem) an herrlicher Sauce mit Pouletbruststreifen (CH), Brotcroûtons, Kapernäpfel, Gruyère und Cherry-Tomaten  
CHF 25

**Kalbfleischgeschnetzelttes** (CH) **Zürcher Art**  
an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti  
CHF 36

**Hackfleischbällchen vom Stanser Gitzli** (Toni Odermatt, NW)  
Safransauce / Gemüsewürfel / Griessgnocchi  
CHF 34

**Alpstein Maispouarden-Brust** (CH) gefüllt und paniert  
Mozzarella / Landrauchschinken / Kräuter / Geflügelbouillon / Safran-Risotto  
CHF 33

**Schwarzes Heilbuttfilet** (Nordostatlantik) **mit asiatischer Haube**  
**und rustikalem Erbsenpüree** (leicht scharf)  
Schaum-Mayonnaise / Mandeln / Koriander / Weissbrot / Sesam / Kräuter  
CHF 33

**Raviolacci mit Steinpilzen gefüllt**  
Radicchio / Pilze / Oliven / Tomaten getrocknet / Frühlingszwiebeln / Greyerzer  
CHF 27

**Glasierter Ziegenkäse**  
Rohzucker / Birnendicksaft von Toni Odermatt / Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln / Artischockenherzen, roten Zwiebeln / Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)  
CHF 29

## Dessert

**Apfel-Mandelkuchen** mit Vanillecrème  
CHF 10.-

**Brownie–Blaubeeren Dessert** mit Doppelrahm  
CHF 10.-

**Profiteroles** mit Rahm gefüllt und Schokolade überzogen  
CHF 10.-

**Kirsch-Marmorkuchen**  
CHF 10.-

## Weissweine

<b>Kerner « Zunftwein » AOC</b> , <i>Stadt Zürich</i> , Landolt	75cl	CHF 41
<b>« Vallombrosa bianco » DOC</b> , Tessin, Tamborini	75cl	CHF 40

## Rotweine

<b>Ocioto « Zunftwein » AOC</b> , <i>Stadt Zürich</i> , Zweifel	75cl	CHF 45
<b>Zizerser Pinot noir Barrique</b> , « Gildewein » AOC, Graubünden	75cl	CHF 47
<b>Principe Rosso DOC Bolgheri</b> , Podere Reseto Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75cl	CHF 59

## Bier

<b>Hardwald Glattgold hell</b> , Flasche	33cl	CHF 7.50
--	------	----------

## PET-Getränke

<b>Coca-Cola</b>	50cl	CHF 5.00
<b>Cola-Cola Zero</b>	50cl	CHF 5.00
<b>Apfelschorle</b>	50cl	CHF 6.00
<b>Bio Alpenkräuter Eistee</b>	50cl	CHF 6.00