



SPEISEKARTE Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas

UNSERE KLASSIKER

Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener."
Philip Rosenthal (1916-2001, dt. Unternehmer und Politiker)

Vorspeisen

- Bistro Surprise** **18**
Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer / mediterranes Gemüse / Landrauchschinken (CH)
- Speckknödelsalat** **15**
mit Büffelmozzarella / Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH) / Zwiebeln / Pinienkernen
- Blattsalat mit Kernen und Croûtons** **12**
Salatsauce Ihrer Wahl:
French Dressing, Italienne Dressing, Gemüsevinaigrette

Tatar Variationen

- Rindstatar mediterran** **35**
Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer **kl. Port. 25**
- Rindstatar asiatisch** **35**
verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, **kl. Port. 25**
Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney
- Lachstatar vom Frisch- & Rauchlachs** **35**
Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone **kl. Port. 25**
- dazu servieren wir Toast oder Hausbrot und Butter**
- serviert mit Züri Frites** **7**

Vegetarisch

- Glasierter Ziegenkäse** **32**
Rohzucker / Birnendicksaft von Toni Odermatt / Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln / Artischockenherzen / roten Zwiebeln / Birnenschnitze / Tomaten-Feigen-Chutney

Fisch

- Schwarzes Heilbuttfilet** (Nordostatlantik) **35**
mit asiatischer Haube und rustikalem Erbsenpüree (leicht scharf)

Fleisch

- Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes** (CH) **42**
Kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti
- Hackfleischbällchen vom Stanser Gitzli** (Toni Odermatt, NW) **34**
Safransauce / Gemüsewürfel / Griessgnocchi
- Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter** (Schrofenhof/TG) **46**
Kartoffeln / Bio-Stadtjäger (Mika ZH) / Zwiebeln / Kräuterspeck (CH) / Kräuter
- Kalbsleberspiess** (CH) **im Salbei-Speckmantel** **42**
Kartoffelstampf / gebackene Zwiebelringe / Bohnen Potpurri
- Jeden Freitagabend:**
Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) **39**
mit Kräuter-Hollandaise, serviert mit einer marktfrischen Beilage

SAISONALES

Vorspeisen	Fenchelcurry-Suppe 15 mit Riesbacher Schweinsbratwurst von der Metzgerei Keller (Zürich)
	Avocado-Feigen Salat mit Orangenfilet 16 Honig, Kopfsalat-Panna cotta, Baumnussöl, geröstete Brotwürfel
	Blue Jersey (Willi Schmid, Lichtensteig) 16 Fenchel-Meringue, Traubenkompott, Früchtebrot
	Randen mit Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt, Stans) 17 Birnen / Kartoffeln / Frisée / Marroni / Bauernspeck
 Hauptgänge	
Fleisch	Rehnüsschen (EU) gegart 42 Traubensauce, Knollensellerieepüree, Eierschwämmli
	Wildschweinerücken (EU) Marroni-Nuss-Haube 37 Oranger Knirps (Kürbis) / Rahm
	Rehpfeffer (EU) mit Speck, Champignons, Croûtons 38 Preiselbeer-Apfel, Spätzli
	Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) 38 Gemüwestreifen / Morcheln
Fisch	Felchenknusperli im Bierteig (Kundelfingerhof) 39 Tartarsauce / Petersilienkartoffeln / Tomatensalat
Vegetarisch	Raviolacci mit Steinpilzen gefüllt 32 Eierschwämmli / Oliven / Tomaten getrocknet / Frühlingszwiebeln / Greyerzer

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

Gemütliches Restaurant/ZunftHaus mit diversen Räumlichkeiten.

Mehr erfahren Sie unter 044 / 251 65 04

Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger
Telefon: **044 251 65 04**
Web: www.gruenesglas.ch
Verkaufspreise in CHF inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: **MO**
DI – FR
SA



17.30 Uhr bis 23.00 Uhr / Sonntag & Feiertage
geschlossen – für Gesellschaften nach Vereinbarung
Mail: reservation@gruenesglas.ch
www.facebook.com/gruenesglas