



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)

Speck-Knödelsalat 15

mit Büffelmozzarella / Tomatenvinaigrette /
Landrauchschinken (CH) / Zwiebeln / Pinienkernen /
Preiselbeeren / Schüttelbrot

Nüsslisalat mit Kernen und Croûtons 12

- zusätzlich mit gehacktem Ei und Speck 3
French Dressing, Italienische Dressing, Gemüse-Vinaigrette

Selleriesuppe mit Williams und geräucherter Entenbrust 14

serviert mit Gewürz-Birnen und Marroni

Ziegenfrischkäse (Stans) mit Randen & Birnendicksaft 17

Feigen / Orangen / Rucola / Oliven & Baumnussöl / Croûtons

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 von Fredy's 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

Ravioli mit Frischkäse gefüllt 32

Pilzen / Trauben / Tomaten getrocknet /
Frühlingszwiebeln / Greyerzer

Fisch	Schwarzes Heilbuttfilet (Nordostatlantik) 35 mit asiatischer Haube und rustikalem Erbsenpüree (leicht scharf)
	Wolfsbarsch gebraten (Griechenland) 39 Weissweinsauce / Gemüse fein geschnitten / Morcheln / Gebackene Fischpraline
Fleisch	Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) 42 Kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti
	Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter (Schrofenhof/TG) 46 Kartoffeln / Bio-Stadtjäger (Mika ZH) / Zwiebeln / Kräuterspeck (CH) / Kräuter
	Gitzi Pfeffer (Geissäheimat Meierskählen, NW) 39 Speck / Champignons / Croûtons / Rotkraut / Spätzli / Preiselbeerapfel
	Hirschmédaillons (EU) 41 Traubensauce / frische Steinpilze / Gerstensotto
	Reh-Haxen (EU) mit Zwetschgensauce 42 Rosenkohlpüree / Speckknödel / Eierschwämmli
SchweizeReise	Kalbsleberspiess (CH) im Salbei-Speckmantel 42 Kartoffelstampf / gebackene Zwiebelringe / Bohnen Potpurri
	Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) 38 Gemüsestreifen / Morcheln / Senf
Jeden Freitagabend:	Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) 39 mit Kräuter-Hollandaise, serviert mit einer marktfrischen Beilage

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 – FR 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr
SA 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr / Sonntag & Feiertage
geschlossen – für Gesellschaften nach Vereinbarung
Mail: reservation@gruenesglas.ch
www.facebook.com/gruenesglas