



Restaurant zum Grünen Glas

Take-away-ANGEBOT

Vorspeisen

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Croûtons und Kernen

dazu Französisch Dressing

CHF 14

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

Wildgeschnetzeltes (EU) an grüner Pfeffersauce

Rosenkohl und Spätzli

CHF 32

Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

CHF 36

Rehpfeffer (EU) mit Speckstreifen, Crouton,

Butterspätzli und Preiselbeer-Apfel

CHF 38

Wildhackbraten (EU) mit Pilzsauce

Rotkraut und Speckknödel

CHF 34

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

Schaum-Mayonnaise / Mandeln / Koriander / Weissbrot / Sesam / Kräuter

CHF 33

Ravioli mit Frischkäse gefüllt

Pilzen / Trauben / 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

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

Rotweine

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

Bier

Hardwald Glattgold hell , Flasche	33cl	CHF 7.50
--	------	----------

PET-Getränke

Coca-Cola	50cl	CHF 5.00
Cola-Cola Zero	50cl	CHF 5.00
Apfelschorle	50cl	CHF 6.00
Bio Alpenkräuter Eistee	50cl	CHF 6.00