



## 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

**Fondue-Ravioli (aus dem Wallis) 32**

Geröstete Baumnüsse / Gewürzbirnen / Greyerzer

<b>Fisch</b>	<b>Schwarzes Heilbuttfilet</b> (Nordostatlantik) <b>36</b> mit asiatischer Haube und rustikalem Erbsenpüree (leicht scharf)
	<b>Wolfsbarsch gebraten</b> (Griechenland) <b>39</b> Weissweinsauce / Gemüse fein geschnitten / Morcheln / Gebackene Fischpraline
<b>Fleisch</b>	<b>Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes</b> (CH) <b>43</b> Kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti
	<b>Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter</b> (Schrofenhof/TG) <b>46</b> Kartoffeln / Bio-Stadtjäger (Mika ZH) / Zwiebeln / Kräuterspeck (CH) / Kräuter
	<b>Kaninchenschlegel</b> (Freiamt, AG) <b>42</b> Safran-Gemüse (Chicorée, Fenchel, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln)
	<b>Hirschmedaillons</b> (EU) <b>mit Eierschwämmli</b> sauce <b>41</b> Trauben / gröstete Pistazien / Gerstensotto
	<b>Rindsfiletmedaillon</b> (Irland) <b>49</b> Taglierini aus den Walliser Bergen / Champignons / Rotweinschalotten
	<b>Siedfleisch vom Rindshohrücken</b> (CH) <b>39</b> Gemüsestreifen / Bouillon/ Flädli / Markbein
<b>Schweizer</b> Reise	<b>Kalbsleberspiess</b> (CH) <b>im Salbei-Speckmantel</b> <b>42</b> Kartoffelstampf / gebackene Zwiebelringe / Bohnen Potpurri
	<b>Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst</b> (CH) <b>38</b> Gemüsestreifen / Morcheln / Senf
<b>Jeden Freitagabend:</b>	<b>Roastbeef englisch gebraten</b> (Schrofenhof/TG) <b>39</b> 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](http://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](mailto:reservation@gruenesglas.ch)  
[www.facebook.com/gruenesglas](http://www.facebook.com/gruenesglas)