



Restaurant zum Grünen Glas

Take-away-ANGEBOT

Vorspeisen

Nüsslisalat

- mit gehacktem Ei, Croûtons, Kernen und Französisch Dressing
- Mit Ei und Speck CHF 12
 - Mit Rauchlachsstreifen CHF 15
 - Mit gebratenen Pilzen CHF 17
- CHF 16

Carpaccio von Randen mit Ziegen-Frischkäse (Chälarugeli, Toni Odermatt, Stans)

Birnen/ Birnendicksaft / Apfelessig /Kräuter

CHF 14

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella -

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)/ Zwiebeln / Pinienkernen

CHF 14

Gemüse-Gerstensuppe mit Trockenfleisch

CHF 13

Knollenselleriecrème-Suppe verfeinert mit Birnensaft und William

CHF 13

Tatar-Variationen

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 / Mango-Chutney / Zitrone / Kräuter / Toast und Butter

Klein CHF 22

Gross CHF 33

Hauptgänge

Kalbfleischgeschneitzelles (CH) **Zürcher Art**

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti
CHF 39

Rindsschmorbraten (EU) **Rotweinsauce mit Speckstreifen, Croûtons,**

Wurzelgemüse und Fondue-Ravioli
CHF 38

Hackbraten (EU) **mit Bratenjus**

Spätzli und Wurzelgemüse
CHF 30

Riesbacher Schweinsbratwurst (Metzgerei Keller ZH)

Rotweinsauce, gebackene Zwiebeln und Kartoffelrösti
CHF 28

Wolfsbarschfilet (Griechenland) **gebraten**

Gemüwestreifen / Pilze / Kartoffeln / Fischpraline
CHF 39

Kaninchenschlegel (Freiamt AG) sanft gegart

Safran-Gemüse
CHF 42

Zitronen-Ravioli

Birnen / Trauben / Greyerzer
CHF 27

Dinkel-Ravioli (Vegan)

mit Gemüsebolognese
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.-

Cheesecake im Glas

CHF 15.—

Weissweine

Kerner « Zunftwein » AOC , <i>Stadt Zürich, Landolt</i>	75cl	CHF 41
Tour Blanche « Gildewein » AOC , <i>Obrist, Waadt</i> Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir	75cl	CHF 40

Rotweine

Ocioto « Zunftwein » AOC , <i>Stadt Zürich, Zweifel</i>	75cl	CHF 45
Zizerser Pinot noir Barrique , « Gildewein » AOC, <i>Graubünden</i>	75cl	CHF 49
Barbera d'Alba « Bussia » DOCG , <i>Piemont, Italien</i>	75cl	CHF 43

Bier

Hardwald Glatgold hell , <i>Flasche</i>	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