



SPEISEKARTE Restaurant/Zunft Haus zum Grünen Glas

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 / Landrauchschorlen (CH)

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks / olives / Greyerzer cheese /
mediterranean vegetables / smoked ham

Speck-Knödelsalat - 15

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

Dumpling salad with Buffalo Mozzarella cheese / tomato vinaigrette / smoked ham /
onions / pine nuts / mountain cranberries / Schüttelbrot

Eisbergsalat mit Kernen und Croûtons - 11

- zusätzlich mit gehacktem Ei und Speck + 3

- oder gebratene Pilze + 4 oder Rauchlachsstreifen + 5

Saucen: French Dressing, Italienische Dressing oder Gemüse-Vinaigrette

Iceberg salad with seeds, bread croutons and french or italienische dressing or vegetable vinaigrette,
additionally on request: with egg and bacon or mushrooms or smoked salmon strips

Ratatouillecrèmesuppe - 12

dazu Peperoni- und Tomatenwürfel / Schnittlauch

Cream ratatouille soup in served with hot peppers, tomato and chives

Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt, Stans) mit Randen & Birnendicksaft - 17

Birnen / Feigen / Orangen / Rucola / Oliven & Baumnussöl / Apfelesig / Nüsse

Goat fresh cheese with beetroots / pears / figs / oranges / arugula / olive-and nuts oil / apple vinegar

Tatar Variationen

Rindstatar mediterran

35

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer **kl. Port. 25**

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

Rindstatar asiatisch

35

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, **kl. Port. 25**

Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney **Züri Frites 7**

Beefsteak Tartar Asia (raw meat) typical Asian spiced, slightly hot with Wasabi /
Mango-Chutney

Lachstatar vom Rauchlachs

35

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone **kl. Port. 25**

Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne

Züri Frites 7

Salmon Tatar (smoked salmon) with cream fraiche /avocado /pickled lemon/
mango-chutney / tomato / pine nuts

alle Tatar mit Toast oder Hausbrot von Fredy's und Butter

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

Ziegenkäse (Toni Odermatt, Stans) **glasiert mit Rohrzucker - 32**

Birnendicksaft / Gröstli aus verschiedenen Kartoffeln / Artischocken / Zwiebeln / Birnenschnitze / Tomaten-Feigen-Chutney

Goat cheese caramelized with raw sugar and pear thick juice served with various potatoes / pieces of artichoke / onions / pear slices / tomato-fig chutney

Badisches Spargel-Kartoffel-Gulasch - 34

dazu gebratene, panierte Tofuschnitten mit Pilzfüllung

Baden asparagus potato goulash with breaded tofu slices with mushroom filling

Fisch

Schwarzes Heilbuttfilet (Nordostatlantik) - **39**

Badischer Spargel / Schaummayonnaise / Nüsse

Black halibut fillet / Baden asparagus / whipped mayonnaise

Fisch-Ragout aus verschiedenen Fischfilets - **39**

Flusskrebse / Lauch / Rüebli / Sellerie / Safran / Kartoffeln

Fish stew / crayfish / leek / carrots / celery / saffron / potatoes

Fleisch

Zürcher Kalbfleischgeschnetzertes (CH) - **43**

Kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

Sliced veal « Zurich Style » with coffee-colored cream sauce with fresh mushrooms and potato roesti

Alpstein Pouletbrust mit Salzmandeln - 39

Badischer Spargel / gebratener Landrauchschorlen

chicken breast / Baden asparagus / fried smoked ham

Kalbs Ossobuco - 41

Safran-Gnocchi / Gemüsewürfel / Erbsen

Veal knuckle Ossobuco / saffron gnocchi / vegetable cubes / peas

Schweize**Reise**

Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) - **38**

Gemüwestreifen / Morcheln / Senf

Calf's tongue with veal pork sausage / vegetable strips / morels / mustard

Dein zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

**Gemütliches Restaurant/Zunftaus mit diversen Räumlichkeiten.
Mehr erfahren Sie unter 044 / 251 65 04**



Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger

Telefon: **044 251 65 04**

Mail: reservation@gruenesglas.ch

Web: www.gruenesglas.ch

Verkaufspreise in CHF inkl. MwSt.