



Restaurant zum Grünen Glas

Vorspeisen

Eisbergsalat

mit Croûtons, Kernen und Französisch Dressing

CHF 10

- Mit Ei und Speck

CHF 13

- Mit gebratenen Pilzen

CHF 14

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella -

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH) / Zwiebeln / Pinienkernen

CHF 14

Kirchererbsen-Linsen-Salat mit gebratenen Auberginen

CHF 12

Ofen-Tomatensuppe (warm oder kalt) mit gebackenen Crevetten

-Warm

CHF 15

-Kalt

CHF 15

Mediterranes Gemüse mit Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt, Stans)

CHF 17

Feigen / Birndicksaft / Rucola / Oliven & Baumnussöl / Avocado /

Umami (CH) / Curry Cashews / Kräuter

Gehobelte Trutenbrust (CH) sanft gegart mit Rauchlachstatar

CHF 18 als Vorspeise

crémige Tunasauce / Kapern / Sbrinz / Cherry Tomaten / Kräuter

CHF 34 als Hauptgang

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

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

Klein CHF 22

Gross CHF 33

Hauptgänge

Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) **Zürcher Art**

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti
CHF 39

Alpstein Poulet in der Knusperhülle mit Tartarsauce CHF 38

wählen sie folgende Beilage

- gebratene confierte Kartoffeln -
- Bratkartoffelsalat (Champignon, Tomaten, Radieschen, Kräuter Zwiebeln)
- Mit Melonen

Stanser Gitzi-Ragout (mit Knochen)

Gemüse und Kartoffeln

CHF 38

Caesar Salat mit Pouletbrust (CH)

(Eisbergsalat / Croûtons / Kapernäpfel / Pouletbruststreifen / Greyerzer / Cherry-Tomaten / französisch Dressing mit Parmesan)

CHF 26

Schwarzes Heilbuttfilet (Nordostatlantik) **im Brickteig**

Melonen-Gurkensalat mit Joghurt Minzsauce

CHF 37

Fisch-Ragout aus verschiedenen Fischfilets

Flusskrebse / Lauch / Rüebli / Sellerie / Safran / Kartoffeln

CHF 36

Spinat-Oliven-Ricotta-Gnocchi

Greyerzer / Olivenöl / confierte Tomaten / Knoblauch /Kräuter

CHF 33

Glasierter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Birnendicksaft

Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln / Artischockenherzen / rote Zwiebeln / Birnenschnitze / Tomaten-Feigen-Chutney

CHF 31

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 mit Schlagrahm

CHF 10.-

GETRÄNKE

Unser Weiss- und Rotweinangebot (gemäss Restaurantkarte) können vor Ort zum Take-away Preis bezogen werden.

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
Appenzell Flauder	50cl	CHF 6.00
Mojo «Mandarin» (Tafelgetränk mit 10% Fruchtsäften, kohlenensäurehaltig, mit Fruchtzucker gesüsst)	50cl	CHF 6.00