



SPEISEKARTE Restaurant/Zunfthaus 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 / Landrauchschinken (CH)

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

Speck-Knödelsalat - 15

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

Dumpling salad with Buffalo Mozzarella cheese / tomato vinaigrette / smoked ham / on-
ions / pine nuts / cranberries / Schüttelbrot

Eisbergsalat mit Kernen und Croûtons - 11

- zusätzlich mit pochiertem Freiland-Ei + 3 und/oder mit Speckstreifen + 3

Saucen: French Dressing, Italian Dressing oder Gemüse-Vinaigrette

Iceberg salad with seeds and bread croutons. Sauces: French dressing, Italian dressing or vegetable vinei-
grette - additionally on request: with poached egg and/or bacon

Ofen-Tomatensuppe (warm oder kalt) mit gebackenen Crevetten - 15

tomato soup (warm or cold) with deep fried shrimps

Mediterranes Gemüse mit Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt, Stans) - 17

Birnenendicksaft / Feigen / Rucola / Oliven & Baumnussöl / Avocado / Um-
ami (CH) / Curry Cashews / Kräuter

Goat fresh cheese with mediterranean vegetables / concentrated pears juice / figs / avocado / aru-
gula / olive-and nuts oil / Umami / curry cashews / herbs

Gehobelte Trutenbrust (CH) sanft gegart mit Rauchlachstatar - 18 als Vorspeise

crémige Tunasauce / Kapern / Sbrinz / Cherry Tomaten / Kräuter - 34 als Hauptgang

Cold sliced turkey breast with smoked salmon Tatar / tuna sauce / capers / Sbrinz cheese / tomato / herbs

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 Tatar 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 Rohzucker - 32**

Birnendicksaft / Gröstl 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

Spinat-Oliven-Ricotta-Gnocchi - 33

Greizer / Olivenöl / confierte Tomaten / Knoblauch / Kräuter

Spinach olives gnocchi / greizer cheese / olives oil / tomatoes / garlic / herbs

Fisch

Schwarzes Heilbutfilet (Nordostatlantik) - 38

Salbei / Landrauchschinken / Safran-Gersten-Sotto / Cherry-Tomaten

Black halibut fillet / sage / smoked ham / saffron barley sotto / tomatoes

Fisch-Ragout aus verschiedenen Fischfilets - 39

Flusskrebse / Lauch / Rübli / Sellerie / Safran / Kartoffeln

Fish stew (made from various fish fillets) / crayfish / leek / carrots / celery / saffron / potatoes

Fleisch

Zürcher Kalbfleischgeschnezeltes (CH) - 43

Kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

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

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) (sirloin steak/CH) - 48

Kartoffel-Gröstl mit Kräuter-Speck, Zürcher Bio Stadtjäger / frische Kräuter

Beef entrecôte "Café de Paris" / roasted potatoes with slices of bacon / dried salami / fresh herbs

Alpstein Pouletbrust in der Knusperhülle mit Tartarsauce - 38

Bratkartoffelsalat (mit Champignons, Tomaten, Radiesli, Kräuter, Zwiebeln)

chicken breast in a crispy shell / Tartar sauce / roasted potato salad (mushrooms, tomato, red radish, onions, herbs)

Luzerner Schweinsfilet sanft gegart - 39

Schwarze Kirschen / Griessknödel mit Kartoffelbrösel gebacken

Pork fillet from Lucerne (low temperature cooking) / black cherries / breaded semolina dumplings

Sommerliches Stanser Gitzi Ragout (mit Knochen) - 40

Gemüsewürfel / Kartoffeln

Kid ragout (with bones) / vegetable cubes / potatoes

SchweizeReise

Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) - 38

Wurzelgemüsesalat / Morcheln / Senf-Mayonnaise

Calf's tongue with veal pork sausage / root vegetable salad / morels / mustard mayonnaise

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team



Desserts

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta- 11

mit Ananas-Kompott

Chocolate coconut panna cotta with pineapple compote

Quarkknödel mit Biskuitstreusel - 10

Aprikosen

Curd dumplings with biscuit crumbs

Süßes Wasabi Kürbiskern-Parfait - 12

Beeren

Sweet wasabi pumpkin seeds-parfait with berries

Apfelchüechli – 10

mit Vanilleglacé

Apple fritters with vanilla ice cream

Käse-Dessert - 16

Camembert gefüllt mit Trüffel

Fenchel-Meringue, Vanilletrauben

Camembert cheese filled with truffle, fennel meringue and vanilla grapes

Coffee time – 8.50

mit einer Kugel Glacé nach Wahl

Coffee and one boule of ice cream of your choice

Mövenpick Glace - diverse Aromen 1 Kugel - 4.5

mit Schlagrahm - 1.5

Mövenpick ice cream - various ice cream flavors

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.