



SPEISEKARTE Restaurant/Zunftaus 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)
Balsamico-Zwiebeln / Pinienkernen / Preiselbeeren / Schüttelbrot

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

Eisbergsalat mit Kernen und Croûtons - 11

zusätzlich mit gebratenen Eierschwämmli + 4 und/oder mit Speckscheiben + 3
Saucen: French Dressing, Italian Dressing oder Gemüse-Vinaigrette

Iceberg salad with seeds and bread croutons.

Sauces: French dressing, Italian dressing or vegetable vinaigrette –
additionally on request: with Chanterelle mushrooms and/or bacon

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit gebackenen Crevetten - 15

Cold cucumber yoghurt soup with deep fried shrimps

Fischsuppe «Grünes Glas» mit Safran und Gemüse - 16

Fish soup with saffron and vegetable strips

Aprikosen mit Ziegen-Ricotta gefüllt (Toni Odermatt, Stans) - 17

würziges Auberginen-Carpaccio / Tomaten-Pesto

Goat ricotta, apricots and tomato pesto, Spicy aubergine carpaccio

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**

Birnenendicksaft / 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

Muschelnudeln gefüllt mit Ratatouille - 33

Burrata / Olivenöl / Tomaten / Knoblauch / Kräuter

Shell pasta stuffed with ratatouille / burrata / olive oil / tomatoes / garlic / herbs

Fisch

Schwarzes Heilbuttfilet (Nordostatlantik) im Brickteig - 38

Safran-Wurzelgemüse

Black halibut fillet in brick dough / Saffron root vegetables

Fischknusperli aus Eglifilets (MSC) - 38

Tartarsauce / Bratkartoffelsalat

Fish crispies from perch fillets, Tartar sauce and fried potato salad

Fleisch

Zürcher Kalbfleischgeschnezeltes (CH) - 43

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

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

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) - 46

Kartoffeln / Zürcher Bio Stadtjäger / Zwiebeln / Kräuterspeck / Kräuter

Beef entrecôte "Café de Paris" (sirloin steak/CH)

roasted potatoes with slices of bacon / dried salami / fresh herbs

Alpstein Truthahn-Medaillon auf Ochenschwanz-Ragout - 40

Griessknödel mit Kartoffelbrösel gebacken / Frühlingszwiebel

Alpstein turkey medallion on oxtail-ragout

Semolina dumplings baked with potato crumbs, spring onion

Lammhüftli (NZ / Aus) rosa gebraten - 39

Joghurt-Marinade / Ratatouille Safran-Couscous

Lamb hips roasted pink, with yogurt marinade on ratatouille saffron cous-cous

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.