

HERBST BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

Restaurant – Zunftsaal – Zunftmeisterstube – Innenhof-Garten

Danke, dass wir Sie mit unseren Apéro- und Menu-Vorschlägen sowie unserer Erfahrung bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen dürfen. Für eine Detailbesprechung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung - denn Ihre Wünsche liegen uns am Herzen!



Die Bankettvorschläge sind ab 17 Personen erhältlich und aus Qualitätsgründen bitten wir Sie **ein einheitliches Menu zusammen zu stellen** - Vegetarier, Veganer und Allergiker klären wir gerne vor Ort ab. Selbstverständlich sind auch Menuänderungen nach Ihren Wünschen möglich.

Zum Starten: kleiner Apéro nach Lust und Laune

Crêpes Röllchen (Alpinen Sushi) mit Ricotta-Füllungen: pro Person CHF **5**

- mit Rauchlachs
- mit Kräuterfüllung
- mit Spinat und Landrauchschinken
- mit Randen und Meerrettich

Original Stadthändler Plättli: mit Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney pro Person CHF **12**

Gebackene Sternenberger Käse-Roulade mit Tartarsauce pro Stück CHF **5**

Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce Portion CHF **8**

Baquette mit Roastbeef, Salat, Avocado und Tomaten pro Stück CHF **5**

Crostini-Variationen pro Stück CHF **3**

- mit Geflügelleber-Apfel
- mit Avocadocrème und Chorizo
- mit Thunfischcrème und Paprikawürfel

Unsere Apéro-Weinvorschläge

Weissweine

Stadt Zürich

Kerner « Zunftwein » AOC

Landolt 75cl 59

Zürcher Weiss AOC

Zweifel, Höngg 75cl 54

Riesling Silvaner, Vidal, Johanniter

Waadt

Tour Blanche « Gildewein » AOC

Obrist 75cl 59

Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir

Frankreich /Languedoc-Roussillon / Florensac

Chardonnay avec Mention

Domaine de Valensac 75cl 59

Chardonnay

Herzlich willkommen zu unseren auserlesenen Gerichten, die wir mit viel Liebe zum Detail, bester Qualität, Frische und Saisonalität für Sie zusammengestellt haben.

Unsere Empfehlung wie das Menu aussehen könnte...

4-Gang-Menu pro Person **CHF 82**

(auch als 3-Gang-Menu erhältlich)

Kartoffel-Eierschwämmli-Tatar **18**
Salatbouquet, Steinpilz-Vinaigrette, Crème fraîche, Kräuter

Kräuterrahmsuppe mit pochiertem Freilandeier (aus unserem Dorf Wettswil) **12**
Brotcroûtons

Gebratene Kalbshaxenscheiben **40**
mit Ratatouille und Selleriepüree

Griessknödel **12**
Rotwein-Zwetschgen-Ragout

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

Tessin

Vallombrosa bianco DOC Tamborini 75cl **59**
Bianco di Merlot, Chardonnay

Rotwein

Frankreich /Languedoc-Roussillon / Abeilhan

Chemin Partagé rouge, IGP Côtes-de-Thongue Saint-Georges d'Ibry 75cl **65**
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu - Herbstliche Vorschläge

Vorspeisen

Kürbis-Kokosnuss-Suppe mit Ricotta-Nocken	14
Kartoffel-Speck-Capuccino mit Grisini	13
Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt) Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE), Salat-Bouquet / Sbrinz	16
Tiroler Gamsterrine Brioche / Preiselbeer-Chutney / Kopfsalat	18
Wildschweinrückenfilet im Landrauchschinken-Mantel Salat-Bouquet / Kürbis / Brombeeren	19

Zwischengerichte

Gebackene Alpkäsepraline (vegetarisch) lauwarmer Pilzsalat / Tomatenwürfel / Kräuter / Kopfsalat / Baumnussöl	17
Saiblingsfilet gebraten (CH) auf eingelegten Randen mit Meerrettich-Mousse	18

Hauptgänge

Frischlachssteak gebraten (Zucht) Gartenerbsenpüree / Kräuter-Umami-Salat / Safransauce / Salzkartoffeln	38
Rehschnitzel (EU) mit Eierschwämmli sauce Preiselbeerapfel / Schmarren / Rosenkohl	44
Hirschrücken-Medaillon rosa gebraten aus dem Heu Preiselbeeren-Jus / Rahmwürsing / Kartoffel-Birnen Galetten	41
Alpstein-Mistkratzerli Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	39
Irishes Rindsfilet rosa gegart Petersilien-Kräuter Püree / Portweinschalotten	52
Kürbis-Kichererbsen-Curry und Basmatireis (vegetarisch, vegan)	34
Dinkelravioli mit Gemüsebolognese (vegetarisch, vegan)	34
Semmelknödel auf herrlichem Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch)	34

Dessert:

Sternenberger Brie eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	12
Apfelstrudel mit Vanille-Sabayon	15
Warme Schokoladentarte mit Rotwein-Birnen	14

Ganzjährige Vorschläge

Vorspeisen:

Knödelsalat mit Büffelmozzarella	15
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse	15
Rucola / Curry-Nüsse / Oliven	
Rindstatar mediterran	18
gebratenes Gemüse / Käse / Salat	
Rauchlachsterrine gefüllt mit Frischkäse	17
Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Gurken	
Mousse von der geräucherten Forelle	16
Salatbouquet / eingelegte Äpfel / Kräutersalat	
Alpstein-Geflügelleber-Salat mit Brat-Apfelspalten	17
Brioche	

Zwischen-Gerichte

Fenchel-Curry Suppe mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	14
Klare Ochschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	40
und saisonalen Beilagen	
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art	41
dazu Tagliatelle oder Kartoffelrösti	
Rahmsauerbraten vom Kalb (Schrofenhof, CH)	37
Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellierte Karotten	
Rindsfilet (Irland) rosa gebraten mit Markbeinhaube	52
Kartoffelpüree / Portweinschalotten	
Seeteufelkotelett mit Ratatouille	42
und confierten Thymian-Kartoffeln	
Gebrautes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree	37
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	

Dessert:

Südtiroler Zitronenlikör-Panna cotta	12
mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	
Kürbiskern-Parfait mit Wasabi	12

Wir stehen für Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung und freuen uns heute schon auf Ihren Anlass.

Miriam Kübler, Sara Egloff und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!



Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

www.gruenesglas.ch
Telefon: 044 251 65 04
bankett@gruenesglas.ch

Deklaration: Geflügel: Schweiz
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz
Wild: Europa
Krustentiere: Zucht
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

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