



Restaurant zum Grünen Glas

Take-away-ANGEBOT mit Abholung oder Lieferdienst

Bestell-/Lieferzeiten:

Dienstag bis Freitag: 11.30 – 13.30 Uhr

(auch Mittagsmenüs erhältlich: www.lunchgate.ch/restaurant/zum-gruenen-glas/)

Montag bis Samstag: 17.30 – 20.30 Uhr

Sonntag geschlossen

Liebe Gäste

Die folgenden Gerichte können Sie bei uns abholen oder unser Lieferdienst bringt es zu Ihnen nach Hause oder ins Geschäft.

Bei Abholung sind wir für eine frühzeitige Vorbestellung sehr dankbar, da wir die Gerichte frisch für Sie zubereiten:



1. Ihre Bestellung können Sie telefonisch unter 044 251 65 04 oder per Email reservation@gruenesglas.ch tätigen. Bitte mindestens 30 Minuten vor dem Wunsch-Esstermin anrufen/mailen.



2. Sagen Sie uns, wann Sie es Abholen kommen.



3. Wir kochen mit frischen Zutaten, deshalb benötigen wir die Vorlaufzeit (Vorbestellung).



4. Wir richten das Essen in recyclebarer Verpackung oder auf unserem neuen Porzellan-Teller (mit Warmhaltebox zum Retournieren) an.



5. Bezahlung in bar, Twint oder mit Karte möglich.



6. Wir wünschen «en Guete» mit unseren Gerichten @home!

Für Lieferung rufen Sie die Homepage www.mosi.ch auf und bestellen Sie die gewünschten Gerichte online.

Vorspeisen

Blattsalat

| | |
|---|--------|
| mit Croûtons, Kernen und Französisch Dressing | CHF 10 |
| - Mit gehacktem Ei und Speck | CHF 13 |
| - Mit gebratenen Pilzen | CHF 14 |

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella

CHF 14

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)/ Zwiebeln / Pinienkernen

Kirchererbsen-Linsen-Salat mit gebratenen Auberginen

CHF 12

Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt)

CHF 17
Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschried/BE) / Salat-Bouquet / Sbrinz

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

Stanser Gitzi-Ragout (mit Knochen)

Gemüse und Kartoffeln

CHF 38

Rehpfeffer mit Trauben und Croûtons

Rotkraut / Dinkelspätzli / Pilze

CHF 39

Schwarzes Heilbuttfilet (Nordostatlantik) **im Brickteig**

crèmiges Sauerkraut

CHF 37

Fisch-Ragout aus verschiedenen Fischfilets

Flusskrebse / Lauch / Rüebli / Sellerie / Safran / Kartoffeln

CHF 36

Kürbis-Kartoffel-Gnocchi

spinat / Frühlingszwiebeln / Pinienkerne / Braune Butter / Bergsbrinz

Blatt-

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.-

Kaiserschmarrn mit Apfelspalten und Beerenkompott

CHF 14.-

Kirsch-Marmorkuchen mit Schlagrahm

CHF 10.-

GETRÄNKE

Weissweine

| | | |
|--|------|--------|
| Kerner « Zunftwein » AOC , Stadt Zürich, Landolt | 75cl | CHF 41 |
| Tour Blanche « Gildewein » AOC , Obrist, Waadt Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir | 75cl | CHF 40 |

Rotweine

| | | |
|---|------|--------|
| Ocioto « Zunftwein » AOC , Stadt Zürich, Zweifel | 75cl | CHF 45 |
| Zizerser Pinot noir Barrique , « Gildewein » AOC, Graubünden | 75cl | CHF 49 |
| Barbera d'Alba « Bussia » DOCG , Piemont, Italien | 75cl | CHF 43 |

Bier

| | | |
|-------------------------------------|------|----------|
| Hardwald Glattgold , Flasche | 33cl | CHF 7.50 |
|-------------------------------------|------|----------|

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 |