



## SPEISEKARTE Restaurant/Zunft Haus 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

#### **Hirschtrockenfleisch (AT) - 17**

Nüsslisalat / Kartoffel-Vinaigrette / Bratapfel

Dried venison, Lamb's lettuce, potato vinaigrette, baked apple

#### **Blattsalat mit Kernen und Croûtons - 11**

zusätzlich mit gehacktem Freilandei (Wettswil) + 2 und/oder mit Speckscheiben + 3  
Saucen: French Dressing, Italian Dressing oder Gemüse-Vinaigrette

Green salad with seeds and bread croutons. additionally on request: with egg and/or bacon  
Sauces: French dressing, Italian dressing or vegetable vinaigrette –

#### **Pilz-Gemüse-Minestrone mit Crostini und Speck - 15**

Mushroom-vegetable-minestrone with crostini and bacon

#### **Milkscheiben gebraten mit eingelegten Birnen - 18**

Salat / Schnittlauch-Crème fraîche

Slices of milk fried with pickled pears, salad, chives, crème fraîche

#### **Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt) -17**

Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE) / Salat-Bouquet / Sbrinz

Salad of artichoke hearts with fresh goat cheese, Tajarin-nudels, salad bouquet, Sbrinz

### 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,  
Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

**kl. Port. 25**

**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

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

# 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

### **Kürbis-Kartoffel-Gnocchi** (aus den Walliser Bergen) - **33**

Blattspinat / Frühlingszwiebeln / Butter/ Pinienkerne / Berg-Sbrinz

Pumpkin potato gnocchi / leaf spinach / spring onions / butter / pine nuts / mountain Sbrinz cheese

## Fisch

### **Schwarzes Heilbuttfilet** (Nordostatlantik) im Bricketeig - **38**

crémiges Sauerkraut

Black halibut fillet in brick dough / creamy sauerkraut

### **Fisch-Eintopf mit Flusskrebse**n - **38**

auserlesene Fischfilets / Schrebergarten-Gemüse

Fish stew with crayfish from selected fish fillets / vegetables

## Wild

### **Hirsch-Entrecôte** (EU) mit Kürbiskernen und Eierschwämmli - **43**

gedämpfter Wirz / Semmelknödel / Wildsauce

Venison-entrecôte pumpkin seeds and egg sponges  
steamed savoy cabbage, bread dumplings, game sauce

### **Rehschnitzel** (EU) - **44**

Rosenkohl / gefüllter Apfel / Schupfnudeln / Marroni

Venison escalope, sprouts, stuffed apple, finger-shaped potato dumplings, chestnuts

### **Rehpfeffer** - **41**

Dinkelspätzli mit Brösel / Rotkraut / Marroni / Trauben / Steinpilze

Wild-Boar-cheeks, Spelt-spätzli with breadcrumbs, red cabbage, chestnuts, grapes, Boletus

## 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

### **Stanser Gitzi-Ragout** (mit Knochen) - **40**

Gemüsewürfel / Kartoffeln

Kid ragout (with bones) / vegetable cubes / potatoes

## Schweize**Reise**

### **Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst** (CH) - **38**

Wurzelgemüsesalat / Morcheln / Senf-Mayonnaise

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

## Desserts

### **Kaiserschmarrn** mit Apfelspalten und Preiselbeeren - 15

«Kindheitserinnerung vom Chef»

Sugared pancake with raisins, apple slices and cranberries

### **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, Vanille-Trauben

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.

**Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!**  
**Katharina & Gerhard Kiniger mit Team**

