

# 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

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

## Zwischengerichte

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

## Hauptgänge

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

## Dessert:

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

## Ganzjährige Vorschläge

### Vorspeisen:

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

### Zwischen-Gerichte

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

### Hauptgänge:

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

### Dessert:

<b>Südtiroler Zitronenlikör-Panna cotta</b>	12
mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	
<b>Kürbiskern-Parfait</b> 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](http://www.gruenesglas.ch)  
Telefon: 044 251 65 04  
[bankett@gruenesglas.ch](mailto: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.