

# WINTER 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

<b>Crêpes Röllchen</b> (Alpinen Sushi) mit Ricotta-Füllungen: <ul style="list-style-type: none"><li>- mit Rauchlachs</li><li>- mit Kräuterfüllung</li><li>- mit Spinat und Landrauchschinken</li><li>- mit Randen und Meerrettich</li></ul>	pro Person	CHF <b>5</b>
<b>Plättli:</b> mit Stadtjäger, Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney	pro Person	CHF <b>12</b>
<b>Gebackene Sternenberger Käse-Roulade</b> mit Tartarsauce	pro 2 Stück	CHF <b>6</b>
<b>Gemüse im Tempurateig</b> mit Tartarsauce	Portion	CHF <b>8</b>
<b>Rauchlachs-Canapés,</b> Salat, Avocado	pro Stück	CHF <b>3</b>

## Unsere Apéro-Weinvorschläge

### Weissweine

*Stadt Zürich*

**Kerner « Zunftwein » AOC** Landolt 75cl 59

*Waadt*

**Tour Blanche « Gildewein » AOC** Obrist 75cl 59  
Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir

*Oesterreich / Kemptal*

**Grüner Veltliner** Gobelsberg 75cl 56

*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 90**

---

(auch als 3-Gang-Menu erhältlich)

#### **Gemüsesalat mit Kopfsalat-Panna-cotta** **18**

Kräutersalat, Rucola-Mandel-Pesto,

#### **Klare Ochschwanzsuppe** **14**

mit Ochschwanzfleisch und Gemüsewürfel

#### **Appenzeller Alpstein Entenbrust** **46**

gebackene Pastinaken mit Würzöl, Kräuter, Kürbiskernen, Pleurotes

#### **Geeister Kaiserschmarrn mit Schokoüberzug** **12**

Grenadine - Waldbeeren

### Unsere Weinempfehlung

Weisswein

*Tessin*

#### **Vallombrosa bianco DOC**

Bianco di Merlot, Chardonnay

Tamborini

75cl 59

Rotwein

*Italien / Piemont*

#### **Nizza DOCG Le Nicchie**

Barbera

La Gironda

75cl 70

# Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu aus den folgenden Winter-Vorschlägen

## Vorspeisen

<b>Klare Ochsenchwansuppe</b> mit gewürfeltem Ochsenchwanzfleisch und Gemüse	14
<b>Sellerie-Marronisuppe</b> mit Lauchstreifen (vegetarisch)	13
<b>Legierte Zürcher Weinsuppe</b> mit Trauben und Käseblättertost (vegetarisch)	13
<b>Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse</b> (vegetarisch) Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE), Salat-Bouquet / Sbrinz	16
<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons</b> (ohne Speck auch vegetarisch) französisch Dressing	15
<b>Ceviche von Meerfischen, Krustentiere und Muscheln</b>	22
<b>Forellenfilet geräuchert mit Rettich-Streifen im Cassis marniniert</b> Radieschen / frischer Meerrettich	16

## 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>Kalbs runder Mocken</b> rosa gegart Rosenkohlpüree / Griessgnocchi mit Greyerzer überbacken	41
<b>Schweinsfilets mit Kaffeesalz gewürzt</b> Jus / jungem Lauch / Sbrinz-Polenta	40
<b>Alpstein-Mistkratzerli</b> Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	39
<b>Irishes Rindsfilet rosa gegart mit Markbeinhaube</b> Petersilien-Kräuter Püree / Portweinschalotten	54
<b>Kartoffel-Blumenkohl-Kichererbsen-Curry</b> und Basmatireis (vegetarisch, vegan) zweierlei Kartoffeln und geröstetem Blumenkohl	34
<b>Dinkelravioli</b> mit Gemüsebolognese (vegetarisch, vegan)	34
<b>Semmelknödel</b> auf herrlichem Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch)	34

## Dessert:

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanille-Sabayon	15
<b>Warme Schokoladentarte</b> mit Rotwein-Birnen	14

## Ganzjährige Vorschläge

### Vorspeisen:

**Knödelsalat mit Büffelmozzarella** 15  
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola

**Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse** (vegetarisch) 19  
Rucola / Curry-Nüsse / Oliven

**Rauchlachsterrine gefüllt mit Frischkäse** 17  
Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Gurken

**Mousse von der geräucherten Forelle** 17  
Salatbouquet / eingelegte Äpfel / Kräutersalat

**Alpstein-Geflügelleber-Salat** 17  
Brat-Apfelspalten / Brioche

**Enten-Galatine** mit Gel und zartem Kefen-Mangosalat 24

### Zwischen-Gerichte

**Fenchel-Curry Suppe** mit Riesbacher Schweinsbratwurst (auch vegetarisch möglich) 14

**Parmesansuppe** mit gebackenen Miesmuscheln 14

**Klare Ochsenschwanzsuppe** mit gewürfelm Ochsenschwanzfleisch und Gemüse 14

### Hauptgänge:

**Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube** 40  
und saisonalen Beilagen

**Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art** 41  
dazu 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

**Gebratenes 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/Zunftthaus 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.