



## SPEISEKARTE Restaurant/Zunfthaus 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

Appetizers

#### 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

#### 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 –

#### Meerrettichrahmsuppe mit Rindstafelspitz - 14

Croûtons

Horseradish cream soup with boiled beef and croutons

#### Freiland Poulet - Galantine - 18

Pilz-Salat / Zwetschgen / Salat

Chicken galantine / mushroom salad / plums / lettuce

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

Kräutersalat / Rucola-Mandel-Pesto

Vegetable salad with lettuce-panna-cotta / herb salad / arugula almond pesto

### Tatar Variationen

Tartare variations

#### Tatar mediterran mit Rindfleisch oder Vegetarisch

36

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

kl. Port. 25

Tatar style Mediterranean with Beefsteak (raw meat) or vegetarian

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

#### Tatar asiatisch mit Rindfleisch oder Vegetarisch

36

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf,

kl. Port. 25

Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

Züri Frites 7

Tatar Asia with Beefsteak (raw meat) or vegetarian typical Asian spiced, slightly hot with Wasabi /  
Mango-chutney

#### Lachstatar vom Rauchlachs

36

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

**aller Tatar mit Toast oder Hausbrot** von Fredy's und Butter

# HAUPTGÄNGE

Main courses

## Vegetarisch

Vegetarian

### **Ziegenkäse** (Toni Odermatt, Stans) glasiert mit Rohrzucker - **33**

Birnendicksaft / 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

### **Geschmorte Randen und gebackene Pastinaken** - **33**

zweierlei Polenta / Gewürzöl / Baumnüsse

Braised beetroot and baked parsnips with two kinds of polenta / spiced oil / walnuts

## Fisch

Fish

### **Seesaibling** (Kundelfingerhof, TG) mit Meerrettichhaube - **41**

Lauch / Rauchlachs / Kräuter-Umami-Salat / Safransauce / Salzkartoffeln

Artic char with horseradish hood / leek / smoked salmon / herb umami salad / saffron sauce / boiled potatoes

### **Fisch-Eintopf** - **43**

Seeteufelbäggli / Miesmuscheln / Crevetten (mit Schale) / Wurzelgemüse

Fish stew with monkfish / mussels / shrimps / root vegetables

## Fleisch

Meat

### **Zürcher Kalbfleischgeschnezeltes** (CH) - **45**

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

### **Stanser Gitzi-Ragout** (mit Knochen) im Rotwein geschmort - **40**

Gemüsewürfel / Gersten-Safran-Sotto / Tomaten

Kid ragout (with bones) braised in red wine / vegetable cubes / saffron barley Risotto style / tomatoes

### **Rehschnitzel** (EU) mit Eierschwämmli-Sauce - **47**

Rosenkohl / Schupfnudeln / Marroni / gefüllter Apfel

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

### **Steirisches Wurzelfleisch** mit Rahmmeerrettich und Kümmelkartoffeln - **39**

Wurzelgemüwestreifen gegart in herrlicher Bouillon mit Riesbacher Schweinsbratwurst, Schweinehals und Schweinebauch (CH)

Styrian root meat with horseradish cream and caraway potatoes, strips of root vegetables cooked in bouillon pork sausage, pork neck and pork belly

## SchweizeReise

### **Kalbsbrust** serviert mit Ochenschwanz-Ragout - **37**

Knollensellerie/ Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE)  
Frühlingszwiebeln

Veal breast served with oxtail ragout / celery / tajarin egg noodles / spring onion

## Desserts

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

« Kindheitserinnerung vom Chef »

Sugared pancake with raisins, apple slices and berries compote

### **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

### **Apfelhüechli** - 10

mit Vanilleglacé

Apple fritters with vanilla ice cream

### **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

## Käsevariationen

Cheese variations

**aus der Region - unser Kulinarisches Erbe der Alpen  
zu jeder Zeit, und immer geniessbar**

### **Brie Suisse gefüllt mit Trüffel** -16

Fenchel-Meringue, Vanilletrauben

Brie Suisse stuffed with truffle, Fennel meringue, vanilla grapes

### **Bergsbrinz 3-jährig** -16

Kaki-Bio / Datteln Kompott

Mountain sbrinz (3 year old) persimmon organic / dates compote

### **Ziegen-Ricotta (Toni Odermatt, Stans)** -16

Feigen / Honig / Rosmarin

Goat ricotta / Figs / honey / rosemary

### **Stanser – Flade im Raclette-Pfännli** -16

Marroni / Birnenschnitze / Honig

Soft cheese in raclette pan / chestnuts / pear slices / honey

### **Innerschwyzer Alpkäse Greyerzer** -16

Rotwein-Zwetschgen / Baumnüsse

Alp cheese Gruyère / red wine plums / tree nuts

**Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!**

**Katharina & Gerhard Kiniger mit Team**



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

Verkaufspreise in CHF inkl. MwSt. Telefon: **044 251 65 04** Mail: [reservation@gruenesglas.ch](mailto:reservation@gruenesglas.ch) Web: [www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)

**Öffnungszeiten: MO-FR 11.30-14.00 Uhr und 17.30-23.00 Uhr und SA: 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr / Sonntag & Feiertage geschlossen**