



Restaurant zum Grünen Glas

Take-away-ANGEBOT mit Abholung oder Lieferdienst

Bestell-/Lieferzeiten:

Montag 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-Estermin 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 Kreditkarte 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

Meerrettichrahmsuppe mit Rindstafelspitz mit Croûtons

CHF 14

Freiland Poulet-Galatine

CHF 18

Pilz-Salat / Zwetschgen / Salat

Gemüsesalat mit Kopfsalat-Panna-cotta

CHF 18

Kräutersalat / Rucola-Mandel-Pesto

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

Vegetarisches Tatar mediterran (Ackerbohne, Tomaten, Randen)

mit Basilikum, Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer, Toast und Butter

Klein CHF 22

Gross CHF 33

Vegetarisches Tatar asiatisch (Ackerbohne, Tomaten, Randen)

verfeinert mit typischen Gewürzen / leicht scharf / Wasabi und Mango Chutney / Toast und Butter

Klein CHF 22

Gross CHF 33

Hauptgänge

Kalbfleischgeschnetzelttes (CH) **Zürcher Art**

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

CHF 41

Stanser Gitzi-Ragout (mit Knochen) im Rotwein geschmort

Gemüsewürfel / Gersten-Safran-Sotto / Tomaten

CHF 38

Rehschnitzel (EU) mit Eierschwämmli-sauce

Schupfnudeln / Marroni / Rosenkohl / gefüllter Apfel

CHF 43

Steirisches Wurzelfleisch mit Rahmmeerrettich und Kümmelkartoffeln

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

CHF 35

Kalbsbrust serviert mit Ochenschwanz-Ragout

Knollensellerie/ Tajarin-Eiernüdeli / Frühlingszwiebeln

CHF 34

Seesaibling (Kundelfingerhof, TG) mit Meerrettich-Haube

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

CHF 38

Fisch-Ragout

Seeteufelbäggli / Miesmuscheln / Crevetten (mit Schale) / Wurzelgemüse

CHF 39

Geschmorte Randen und gebackene Pastinaken

mit zweierlei Polenta / Gewürzöl / Baumnüssen

CHF 31

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 , <i>Stadt Zürich, Landolt</i>	75cl	CHF 41
Tour Blanche « Gildewein » AOC , <i>Obrist, Waadt</i> Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir	75cl	CHF 40

Rotweine

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

Bier

Hardwald Glattgold , <i>Flasche</i>	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