



## 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

#### Blattsalat oder Nüsslisalat mit Kernen und Croûtons - 12

zusätzlich mit gehacktem Freilandeier (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 –

#### Tomaten-Orangensuppe mit Bio Black Tiger Crevetten (Mongroven) - 14

Tomato orange soup with Bio Black Tiger shrimps

#### Vegetarisches Gemüsetatar – 22 / als Hauptgang - 33

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)

mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

### Tatar Variationen

#### Tatar mediterran mit Rindfleisch

36

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

kl. Port. 25

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

#### Tatar asiatisch mit Rindfleisch

36

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf,

kl. Port. 25

Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

Züri Frites 7

Beefsteak Tatar Asia (raw meat) 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

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

# HAUPTGÄNGE

## Vegetarisch

### **Ziegenkäse** (Natürli) glasiert mit Rohzucker - 34

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

### **Kartoffel-Blumenkohl-Curry an leichter Kokosnußsauce** - 34

Mandel-Basmatireis / Lauch / Süsskartoffeln / Cima di Rapa

Potato cauliflower curry with almond basmati rice, leek, sweet potato and turnip top

## Fisch

### **Forellenfilet** (Kundelfingerhof, TG) - 42

Grüne Bio-Linsen / Wurzelgemüse / Salzkartoffeln / Weisswein-Gewürzsud

Trout fillets with green lentils, root vegetables, boiled potato and white wine spicy court-bouillon

### **Skrei** (MSC) - 43

Miesmuscheln (MSC) / Schwarzwurzeln / Tomaten-Peperoni-confit / Olivenöl / Kräuter

Cod fish / mussels / black salsify / tomato sweet-pepper confit / olive oil / herbs

## Fleisch

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

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

Sliced veal « Zurich Style » with coffee-colored cream sauce, champignon and potato roesti

### **Rinds-Entrecôte** (CH) « Café de Paris » - 48

Kartoffeln / Zürcher Bio-Stadtjäger / Zwiebeln / Broccoli / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Steinpilze / Sultaninen

Beef entrecôte "Café de Paris" (sirloin steak/CH)  
roasted potatoes / cityjaeger (sausage) / onion / broccoli / dried tomato / pine-nuts / boletus mushrooms / sultanas

### **Entenbrust** (FRA) rosa gegart - 42

Portwein-Chicorée / Orangen / Griess-Gnocchi

Duckling breast medium / portwine chicory / oranges / semolina Gnocchi

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

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

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

## SchweizerReise

### **Kalbsbrust** serviert mit Ochsenschwanz-Ragout - 38

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

Frühlingszwiebeln / Babykarotten

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

## Desserts

### **Kaiserschmarren** 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

### **Apfelchüechli** - 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

## Käsevarianten aus der Region

### **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 in Stans)** -16

Feigen / Honig / Rosmarin

Goat ricotta / Figs / honey / rosemary

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

Marroni / Birnenschnitze / Honig

Cheese in raclette pan / chestnuts / pear slices / honey

### **Innerschwyzzer 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**