

FRÜHLINGS BANKETT- MENVUVORSCHLÄGE

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

Knusper-Röllchen gebacken mit auserlesenen Füllungen: 2 Stück pro Person CHF 5

- mit Lachs
- mit Feigen-Nuss
- mit Gemüsestreifen
- mit Geflügel & Gemüsestreifen

Bistro Surprise mit Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer / mediterranes Gemüse / Landrauchsinken (CH) pro Person CHF 12

Gebackene Sternenberger Käse-Roulade mit Tartarsauce 2 Stück pro Person CHF 6

Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce Portion CHF 8

Rauchlachs-auf Nussbrot / Salat / Avocado pro Stück CHF 3

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 86**

(auch als 3-Gang-Menu erhältlich)

Ente im Apfelmostgelee **18**

Kräutersalat, Kräuter-Meerrettich-Sauce, junger Lattich Salat

Kohlrabi-Tomaten-Minestrone **13**

mit Basilikum und Röstbrot

Seesaibling (Kundelfingerhof, TG) im Landrauchschinken Mantel **43**

und Berg-Linsen im Rotwein mit Gemüse geschmort

Gebackener Griessknödel **12**

karamellierte Gewürzbirne, Rum-Glace

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

Tessin

Vallombrosa bianco DOC

Bianco di Merlot, Chardonnay

Tamborini

75cl 59

Rotwein

Graubünden, Zizers

Zizerser Pinot noir Barrique «Gildewein» AOC

Pinot noir

Nüesch Weine

75cl 63

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu aus den folgenden Frühlings-Vorschlägen

Vorspeisen

Kräuterrahmsuppe mit grünem Spargel (vegetarisch)	13
Legierte Spargelsuppe mit Hechtklösschen und Kürbiskernen	14
Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (vegetarisch) Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE) / Salat-Bouquet / Sbrinz	16
Kopfsalatherzen mit Spargel, Radieschen, Ei, Kräuter	15
Süsskartoffel-Carpaccio mit gebackenen Riesencrevetten Salatgurken – Melonen Salsa	16
Rinder-Carpaccio mit Spargel-Linguine-Salat und Sbrinz Splitter	26
Mousse vom weissen Spargel gebratener grüner Spargel / Aprikosen	18
Saiblingsfilet gebraten (CH) auf eingelegten Randen mit Meerrettich-Mousse	18

Hauptgänge

Frischlachssteak gebraten (Zucht) Topinamburpüree / Wirzstreifen / Kartoffeln	38
Kalbs runder Mocken rosa gegart gedämpfter Spargel mit Orangen-Vanillebutter	41
Schweinsfilets mit Kaffeesalz gewürzt im Kräutermantel Jus / jungem Lauch / Sbrinz-Polenta	40
Alpstein-Mistkratzerli (zerlegt) mit sanfter Mandelsauce Spargel / Salzmandeln / Basilikum / Chip vom Landrauchschinken (CH)	39
Alpstein Entenschenkel Rotwein-Chicorée / Stangensellerie-Pesto / Rotweinschalotten / Selleriepüree	38
Kartoffel-Blumenkohl-Kichererbsen-Curry und Basmatireis (vegetarisch, vegan) zweierlei Kartoffeln / gerösteter Blumenkohl	35
Kartoffel-Broccoli Galetten auf weissem Spargel-Ragout (vegetarisch)	37
Gemüsecurry mit gebratenem Tofu (vegetarisch)	35

Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Sabayon	15
Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu mit einer Kugel Fior di Latte-Glace	14
Mandel-Strudel-Säckchen auf Rhabarberragout	16

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-Galantine 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 Ochschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	42
und saisonalen Beilagen	
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art	45
dazu Kartoffelrösti	
Rahmsauerbraten vom Kalb (Schrofenhof, CH)	39
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	39
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
Telefon: 044 251 65 04
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.