



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

Starters

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 mit Büffelmozzarella - 15

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 - 12

zusätzlich mit gehacktem Freilandeier + 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 –

Weisse Spargelsuppe mit Spargeln - 14

White asparagus soup with asparagus

Spargel-Brot-Salat - 17

Ananas / halbtrocknete Tomaten / Kräuter / Radieschen / Olivenöl

- mit gebratenen Crevetten – 24

Asparagus bread salad, pineapple / semi-dried- tomatoes / herbs / radish / olive oil or with fried shrimps

Tatar Variationen

Tatar variations

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,
Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

kl. Port. 25

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

Vegetarisches Gemüsetatar

33

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)

kl. Port. 22

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

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

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

HAUPTGÄNGE / main courses

Vegetarisch

vegetarian

Ziegenkäse (Natürlü) glasiert mit Rohzucker - **36**

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

Weisser Badischer Spargel - **37**

mit gehacktem Freilandeier / Streusel / Salzkartoffeln

White asparagus with chopped egg / crumble / boiled potatoes

Fisch

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

offene Spargel-Cannelloni / Tomaten / Blattspinat

Vegetarisch

Fish or vegetarian

mit knusprigem Tofu - **35**

Trout fillets Saltimbocca or crispy tofu with open cannelloni pasta / tomato / leaf spinach

Fisch

Saibling (ISL) mit Beurre blanc - **43**

weisse Trüffel-Rondellen im Eierteig / Erbsengrün

Vegetarisch

Fish or vegetarian

mit knusprigem Tofu - **35**

Char or crispy tofu with orange-vanilla sauce, white truffle pasta roundels / beurre blanc sauce / pea green

Fleisch

Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnezeltes (CH) - **45**

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

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

Rinds-Entrecôte (CH) mit **Sesam Apfel Marinade** - **48**

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

Beef entrecôte with sesame apple marinade (sirloin steak/CH) roasted potatoes / cityjaeger (sausage) / onion / broccoli / dried tomato / pine-nuts / boletus mushrooms / sultanas

Alpstein Pouletbrust suprême (CH) - **42**

Mandelsauce / Spargel / Salzmandeln / Landrauchschorlen-Chip

Alpstein chicken breast supreme, almond sauce, asparagus, salted almonds, smoked ham chip

Hacktätschli vom Gitzi und Kalbfleisch (CH) - **39**

(Gitzifleisch von der Geissenheimat, Stans)

lauwarmes Auberginen-Kichererbsen-Püree / Blattspinat / Tomaten / Schüttelbrot

Minced kid and veal meat, lukewarm aubergine and chickpea puree / leaf spinach / tomato / tyrolean bread

Schweizerreise

Kalbszunge (CH) **Senf-Meerrettich-Sauce** - **38**

Riesbacher Schweinsbratwurst (Metzgerei Keller) / Gemüsesalat

Veal tongue (CH) with mustard-horseradish sauce, pork sausage, vegetable salad

Jeden Freitagabend

Friday evening

Roastbeef (CH) rosa gebraten - **42**

Kräuter-Hollandaise und serviert mit einer marktfrischen Beilage

Roastbeef with herb hollandaise sauce and a side dish fresh from the market

Desserts

Sweets

Kaiserschmarrn mit Apfelspalten und Beerenkompott - 15

« Kindheitserinnerung vom Chef »

Sugared pancake with raisins, apple slices and berries compote

Tiramisu mit saisonalen Beeren - 11

Tiramisu with mascarpone cream and seasonal berries

Himbeerstrudel mit Quarkfüllung - 11

Rhabarber und eine Kugel Waldbeeren-Joghurt-Glacé

Raspberry strudel with curd filling, rhubarb and a scoop of wild berries ice-cream

Kürbiskern-Parfait verfeinert mit Wasabi - 12

Doppelrahm / saisonale Beeren

Pumpkin seeds-parfait refined with wasabi / double cream / berries

Coffee time - 9

Eine Kugel Glace nach Wahl zusammen mit einem Kaffee oder Espresso

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

Cheese variations
from the region

Sternenberger Brie gefüllt mit Kräuterfrischkäse -16

Schüttelbrot, Vanilletrauben

Brie stuffed with herbs cream cheese, vanilla grapes

Chälärugeli (von der Geissenheimat, Toni Odermatt in Stans) -16

Chili-Aprikose / Birnenschnitze / Honig

Goat ricotta /chili apricot / honey / rosemary

Jersey Blue -16

Portwein-Feigen / Fenchel-Meringues

Blue cheese / port figs / fennel meringues

Innerschwyzzer Alpkäse -16

Rotwein-Zwetschgen / Baumnüsse

Alp cheese/ red wine plums / walnuts

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

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

