



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

Bacon-Dumpling salad with Buffalo Mozzarella cheese / tomato vinaigrette / smoked ham / Balsamico-onions / pine nuts / cranberries / Schüttelbrot

Nizza-Salat mit Sardellen Albufeira - 14

grüne Bohnen / halbgetrocknete Tomaten / Kartoffeln / Oliven / Zwiebeln / Freiland-Eier / Kapern / Knoblauch / Olivenöl / Petersilie

Nice salad with anchovies Albufeira / green beans / semi-dried tomatoes / potatoes / olives / onions / free-range eggs / capers / garlic / olive oil / parsley

Ofen-Tomatensuppe (warm oder kalt) mit gebackenen Crevetten - 15

Tomato soup (warm or cold) with deep fried shrimps

Siedfleisch - Carpaccio von der Rinderbrust (Weiderind CH) - 17

Gemüsevinaigrette / eingelegtes Gemüse / Belper Knolle / Kräuter / Essig / Olivenöl / Meerrettich / gebackene Käseroulade im Crêpes Teig

Boiled beef - carpaccio / vegetable vinaigrette / pickled vegetables / swiss hard cheese / herbs / vinegar / olive oil / horseradish / deep fried cheese roulade

Tatar Variationen

Tatar variations

Tatar mediterran mit Rindfleisch

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

Tatar asiatisch mit Rindfleisch

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

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

Lachstatar vom Rauchlachs

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone / Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne

Salmon Tatar (smoked salmon) with cream fraiche / avocado / pickled lemon / mango-chutney / tomato / pine nuts

Vegetarisches Gemüsetatar

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten) mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

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

all tatar with toast or house bread from Fredy's and butter

36

kl. Port. 25

Züri Frites 7

36

kl. Port. 25

Züri Frites 7

36

kl. Port. 25

Züri Frites 7

33

kl. Port. 22

HAUPTGÄNGE / main courses

Vegetarisch

vegetarian

Ziegenkäse (Natürli) 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

Gebackenes Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain - 37

Bratkartoffelsalat / Tomaten / Gurken / Radieschen / Kräuter / Olivenöl / Champignons

Baked Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain
Fried potato salad / tomatoes / cucumbers / radishes / herbs / olive oil / mushrooms

Fisch

Forellenfilet Saltimbocca (Kundelfingerhof, TG) - 42

Ratatouille-Ravioli

Vegetarisch

Fish or vegetarian

mit knusprigem Tofu - 35

Trout fillet saltimbocca or Crispy tofu with Ratatouille-Ravioli

Fisch

Heissrauchlachs mit provenzalischen Gewürzen - 42

Black Tiger Crevetten / Mango / Avocado / Salat

Hot smoked salmon with Provencal spices / black tiger prawns / mango / avocado / salad

Fleisch

Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (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

Club-Sandwich vom Alpstein Poulet (CH) - 38

Mayonnaise / Tomaten / Freiland-Ei / Salat / Speck / gebackene Zwiebelringe / Country Cuts

Club sandwich of alpine chicken / mayonnaise / tomatoes / egg / lettuce / bacon / baked onion rings / country cuts

Hacktäschli 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

SchweizeReise

Kalbszunge (CH) mit Tomaten Schnittlauch Vinaigrette - 38

Riesbacher Schweinsbratwurst / Knollensellerie-Püree/ Züri frites

Veal tongue with tomato chives vinaigrette, pork sausage, celeriac puree and fries

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

Apfelhüechli mit Vanilleglace - 11

mit Südtiroler Äpfel (das 2022 wurde zum Jahr des Südtiroler Apfels ernannt)

Apple fritters with vanilla ice cream

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 / pear slices

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

