



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 11

- Mit gehacktem Ei und Speck - CHF 14
- Mit gebratenen Pilzen - CHF 15

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella - CHF 15

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)/ Zwiebeln / Pinienkernen

Ofen-Tomatensuppe (warm oder kalt) mit gebackenen Crevetten – CHF 14

Nizza-Salat mit Sardellen Albufeira – CHF 14

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

Siedfleisch - Carpaccio von der Rinderbrust (Weiderind CH) – CHF 16

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

Tatar-Variationen

Rindstatar (CH) mediterran

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

Klein CHF 23

Gross CHF 34

Rindstatar (CH) asiatisch

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

Klein CHF 23

Gross CHF 34

Lachstatar

Crème fraîche / Mango-Chutney / Zitrone / Kräuter / Toast und Butter

Klein CHF 23

Gross CHF 34

Vegetarisches Tatar mediterran (Ackerbohne, Tomaten, Randen)

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

Klein CHF 21

Gross CHF 32

Vegetarisches Tatar asiatisch (Ackerbohne, Tomaten, Randen)

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

Klein CHF 21

Gross CHF 32

Hauptgänge

Fleisch

Kalbfleischgeschnezeltes (CH) **Zürcher Art** – CHF 43

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

Club-Sandwich vom Alpstein Poulet (CH) – CHF 37

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

Kalbszunge (CH) **Senf-Meerrettich-Sauce** – CHF 36

Riesbacher Schweinsbratwurst (Metzgerei Keller) / Gemüsesalat

Fisch

Forellenfilet Saltimbocca (Kundelfingerhof, TG) – CHF 40

Mit Landrauchschinken umwickelt / Ratatouille / mediterrane Ravioli

Rotzunge und Black Tiger Crevetten «Prince Murat» - CHF 42

Artischocken / Champignons / Kartoffeln / Tomaten / Kräuter / Rahm

Vegetarisch

Glasierter Ziegenkäse mit Rohrzucker und Birnendicksaft – CHF 34

Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln / Artischockenherzen / rote Zwiebeln / Birnenschnitze / Tomaten-Feigen-Chutney

Gebackenes Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain – CHF 36

Bratkartoffelsalat / Tomaten / Gurken / Radieschen / Kräuter / Ollivenöl / Champignons

Knuspriger Tofu - CHF 33

Ratatouille / mediterrane Ravioli

Dessert

Apfel-Mandelkuchen mit Vanillecrème

CHF 10.-

Brownie-Blaubeeren Dessert mit Doppelrahm

CHF 10.-

Kaiserschmarrn mit Apfelspalten und Beerenkompott

CHF 14.-

GETRÄNKE

Weissweine

Kerner « Zunftwein » AOC , <i>Stadt Zürich</i> , Landolt	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</i> , Zweifel	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 , Flasche	33cl	CHF 7.50
-------------------------------------	------	----------

PET-Getränke

Coca-Cola	50cl	CHF 5.00
Cola-Cola Zero	50cl	CHF 5.00
Bio Alpenkräuter Eistee	50cl	CHF 6.00
Shorley	50cl	CHF 6.00