



## 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 / Landrauchschorlen (CH)

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks / olives / Greyerzer cheese / mediterranean vegetables / smoked ham

#### **Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella - 15**

Tomatenvinaigrette / Landrauchschorlen (CH) / Balsamico-Zwiebeln / Pinienkernen / Preiselbeeren / Schüttelbrot

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

#### **Wildtrockenfleisch (AT) mit Nüsslisalat - 17**

Kartoffeldressing / Bratapfel-Spalten / Haselnüsse  
- **vegetarisch** mit Eierschwämmli

Venison jerky with lamb's lettuce / potato dressing/  
Baked apple / hazel nut

- **vegetarian** with chanterelle

#### **Sbrinz-Parmesansuppe mit Miesmuscheln - 15**

Sbrinz – parmesan cheese soup with mussels

#### **Kalbsmilken (CH) gebraten - 17**

eingelegte Birnen / Sour cream / Schnittlauch / Salat / Pinienkerne  
- **vegetarisch** mit Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain

Calf's sweetbread / pickled pears / sour cream / chives / leaf salad / pine nuts

- **vegetarian** with plant-based filet (chicken style) green mountain

### 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

**36**

**kl. Port. 25**

**Züri Frites 7**

#### **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

**36**

**kl. Port. 25**

**Züri Frites 7**

#### **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

**36**

**kl. Port. 25**

**Züri Frites 7**

#### **Vegetarisches Gemüsetatar**

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

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

**33**

**kl. Port. 22**

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

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

## HAUPTGÄNGE / main courses

### Fleisch

Meat

#### **Zürcher Kalbfleischgeschnezzeltes (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

#### **Schweinskotelett mit Knochen (CH) - 39**

Ratatouille / Knollensellerie / Feigen

Pork chop with bone / ratatouille / celery mash / figs

### Fisch

Fish

#### **Frischlachsfilet (Nor) mit Haselnüssen - 42**

Maultaschen (Lauch & Quark) aus den Walliser Bergen

Salmon filet with hazel nuts / pasta squares filled with leek and curd from the mountains in Wallis

#### **Black Tiger Crevetten (Mangroven) «Prince Murat» - 42**

Artischocken / Champignons / Kartoffeln / Tomaten / Kräuter / Rahm

Black tiger prawns / artichokes / champignons / potato / tomato / herbs / cream

### Vegetarisch

Vegetarian

#### **Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain - 35**

- mit Beilage «Prince Murat» oder « Maultaschen»

Baked Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain

garnished with "prince murat" or "pasta squares filled with leek and curd"

#### **Kürbisgnocchi mit Nussbutter - 36**

Blattspinat / Käse / Pinienkerne / Tomaten

Pumpkin gnocchi with nut butter / spinach / cheese / pine nuts / tomato

### Wildgerichte

Venison

#### **Rehschnitzel mit Geflügel-Mandelkleid - 42**

Preiselbeersauce / Rosenkohlpüree / Eierschwämmli

Venison escalope coated in poultry and almonds / cranberry sauce /

Brussel sprout mash / chanterilles

#### **Hirschhaxen geschmort mit Traubensauce - 38**

Wirz / Speck / Croûtons / Petersilie

Braised deer pins with grapes sauce / savoy cabbage / bacon / croutons / parsley

#### **Rehpfeffer mit getrockneten Steinpilzen - 39**

Rotkraut / Trauben / Marroni / Apfel

Venison stew with dried yellow boletuses / red cabbage / grapes / sweet chestnut / apple

#### **Hirschrücken Entrecôte mit Kürbiskernen - 41**

Kürbisgemüse vom orangen Knirps / Kokosmilch / Curry

Venison entrecôte with pumpkin seeds / pumpkin / coconut milk / curry

### Beilagen

Side dishes

#### **Spätzli / Semmelknödel / Schupfnudeln - 7**

Spaetzle / bread dumpling / finger-shaped potato dumplings

## 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

#### **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**



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**