

# WINTER 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 13 Personen erhältlich und wir bitten Sie **ein einheitliches Menu Fleisch und vegetarisch zusammen zu stellen** (Veganer und Allergiker klären wir gerne vor Ort ab). Bis 12 Personen bitten wir Sie das Menü aus unserer Restaurant Speisekarte zu wählen.

Herzlich willkommen zu unseren auserlesenen Gerichten, die wir mit viel Liebe zum Detail, bester Qualität, Frische und Saisonalität für Sie zusammengestellt haben.

## Zum Starten: kleiner Apéro nach Lust und Laune

<b>Bistro surprise</b> mit Kräuter-Blättertoststangen / Oliven / Greyerzer /mediterranes Gemüse / Landrauchsinken (CH) / Fredy's Brot	pro Person CHF <b>9</b>
<b>Mikas Original Stadtjäger Plättli</b> (Wurst): mit Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney	pro Person CHF <b>12</b>
<b>Mais-Chips mit dreierlei Dipp</b> Sour-Cream / Tomate / Avocado	pro Person CHF <b>8</b>
<b>Gebackene Sternenberger Käse-Roulade</b> mit Tartarsauce	pro Stück CHF <b>5</b>
<b>Gebackene Kürbis-Maisbällchen</b> mit Dipp	Portion CHF <b>8</b>

## Unsere Apéro-Weinvorschläge

### Weissweine

Stadt Zürich

**Kerner « Zunftwein » AOC**

Landolt

75cl

CHF **59**

Zürich

**Federweisser VdP**

Weinbau Schwarzenbach

75cl

CHF **58**

Blauburgunder

Waadt

**Tour Blanche « Gildewein » AOC**

Obrist

75cl

CHF **59**

Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir



## Unsere Empfehlungen wie das Winter-Menü aussehen könnte...

### 4-Gang-Menü Fleisch pro Person **CHF 84**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

**Kürbismousse** 18

karamellierte Zwetschgen / Salatbouquet /  
Kräutersalat / Chili / Ingwer / Ahornsirup

**Tafelspitz - Gemüsesuppe** 14

mit Pesto

**Ossobuco im Rotwein geschmort** 40

mit Sbrinz – Polenta / Erbsen / Tomaten /  
Wurzelgemüse

**Griessknödel** 12

mit Rotwein-Zwetschgen-Ragout

### 4-Gang-Menü Fisch pro Person **CHF 86**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

**Lachstatar mit Limettencreme** 19

Lachskaviar  
Salat

**Maiscrèmesuppe mit Crevetten** 13

und Brotcroûtons

**Schwarzes Heilbutt Filet** 42

Paprikakraut, Weissweinschaum  
Salzkartoffeln

**Holunder-Quark-Schaum** 12

mit Kirschragout

### Weinvorschläge

#### Weissweine

*Tessin*

**Vallombrosa bianco DOC, Tamborini, 75cl** 64

Bianco di Merlot, Chardonnay

*Zürich*

**Ursus Weiss Assemblage, Zürich, 75cl** 58

Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon blanc

*Italien / Piemont*

**Roero Arneis DOCG, Vigne Sparse, 75cl** 56

#### Rotweine

*Stadt Zürich*

**Ocioto « Zunftwein » AOC, Zweifel, 75cl** 59

Pinot noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch,  
Léon Millot

### 4-Gang-Menü Vegetarisch pro Person **CHF 80**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

**Bergkäserisotto mit Dörrobst-Confit** 17

Portwein / Rotwein / Weisser Balsamico /  
Kümmel / Frühlingszwiebeln

**Kartoffelsuppe** 14

mit Eierschwämmli

**Kräuterknödel** 37

aus herrlichen Kräutern mit Nussbutter und  
Baumnüssen serviert

**Topfenkuchen** 12

mit Mango Salat

### 4-Gang-Menü Gilde pro Person **CHF 86**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

**Mariniertes Frischlachs-Carpaccio** 19

gebackenen Crevetten / Mango Avocado-

**Kartoffel-Riesling-Suppe** 13

mit Croûtons

**Kaninchenkeule im Orangensud** 42

mit Kapern / Oliven / Griessgnocchi

**Gebackene Apfelknödel** 12

auf Waldbeeren-Holunder Kompott



*Graubünden, Zizers*

**Zizerser Pinot Noir « Selezium » AOC, 75cl** 66

Philipp Grendelmeier

*Italien / Piemont*

**Barbera d'Alba « Bussia », 75cl** 59

Fratelli Giacosa

*Italien / Marken*

**Rosso Piceno DOC Davore, 75cl** 58

Montepulciano, Sangiovese

*Spanien / Ribera del Duero*

**Alonso del Yerro Tinto DO, 75cl** 74

## Weitere Vorschläge

### Vorspeisen:

<b>Knödelsalat mit Büffelmozzarella</b>	15
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
<b>Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse</b>	15
Rucola / Curry-Nüsse / Oliven	
<b>Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse</b> (Toni Odermatt)	16
Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschried/BE), Salat-Bouquet / Sbrinz	
<b>Alpstein-Geflügelleber-Salat</b> mit Brat-Apfelspalten	17
Brioche	

### Zwischen-Gerichte:

<b>Fenchel-Curry-Suppe</b> mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
<b>Parmesansuppe</b> mit gebackenen Miesmuscheln	14
<b>Klare Ochsenchwanzsuppe</b> mit gewürfeltem Ochsenchwanzfleisch und Gemüse	14

### Hauptgänge:

<b>Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube</b>	42
mit Risottoscheiben und Eierschwämmli	
<b>Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	45
dazu Kartoffelrösti	
<b>Rahmsauerbraten vom Kalb</b> (Schrofenhof, CH)	39
Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellierte Karotten	
<b>Rindsfilet mit Markbeinhaube</b>	54
Kartoffelpüree / Portweinschalotten	
<b>Alpstein-Mistkratzerli</b>	41
Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	
<b>Seeteufel Kotelett mit Ratatouille</b>	42
und confierten Thymian-Kartoffeln	
<b>Gebrautes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree</b>	39
Safrausauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	
<b>Semmelknödel</b> auf herrlichem Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch)	37
<b>Bami Goreng mit gebratenem Tofu</b> (vegetarisch – auch vegan möglich)	36
Gemüsestreifen / Eierkuchen / Chili / Soja	



## Dessert:

<b>Südtiroler Zitronenlikör-Panna Cotta</b> mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	12
<b>Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce</b> und Softaprikosen	12
<b>Sternenberger Brie</b> eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	12
<b>Apfelringe gebacken</b> mit Vanilleglace	12
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit Rotwein-Birnen	14

Wir stehen für Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung und freuen uns heute schon auf Ihren Anlass.

Sara Egloff und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!

Restaurant / Zunfthaus zum Grünen Glas  
Untere Zäune 15  
8001 Zürich

+41 44 251 6504

[www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch) / [bankett@gruenesglas.ch](mailto:bankett@gruenesglas.ch)



**Deklaration:** Geflügel: Schweiz  
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz  
Krustentiere: Zucht  
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

