



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 - 16

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

Buttermilchtereine im Alaska Wild-Silberlachsmantel - 17

Kefen / Mango / Crème fraîche / Olivenöl / Schüttelbrot

Buttermilk tureen wrapped with wild Alaska salmon, snow peas, crème fraîche, olive oil and Schüttelbread

Rinderbouillon mit Randen-Streifen und Quarknocken - 15

Beef broth soup with beetroot stripes and cream cheese cams

Kürbismousse mit karamellisierten Zwetschgen - 17

Crème fraîche / Ingwer / Chili / Ahornsirup / Kürbiskernen / eingelegter Kürbis

Pumpkin mousse with caramelized plums, crème fraîche, ginger, chili, maple sirup, pumpkin seeds, And pickled pumpkin

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

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

HAUPTGÄNGE / main courses

Fleisch

Meat

Zürcher Kalbfleischgeschneitzelles (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) - 42

Wirz / Kürbispüree / Feigen / Dörripflaumensauce

Pork chop with bone / savoy cabbage / pumpkin puree / figs / prune sauce

Trio vom Schweizer Rind - 42

Schmorbraten an Rotwein-Ochsenschwanzsauce, Markbein-Crostini, Ravioli gefüllt mit Rindfleisch (Pasta Novena, Wallis) / Rotkraut / Marroni

Three kinds of Swiss beef, pot roast with red wine oxtail sauce, medullary bone crostini, Ravioli pasta stuffed with beef / red cabbage / chestnuts

Alpstein Pouletbrust Suprême à l'orange - 40

Blumenkohl-Orangen-Couscous / Sesam / Granatapfelkerne

Swiss chicken breast supreme / cauliflower orange couscous / sesame / pomegranate seeds

Mittwochs

on Wednesday

Mistkratzerli (CH) / Kräutersauce / Schmorgemüse - 40

chicken / herb sauce / braised vegetables

Freitags

On Friday

Roastbeef (CH) / Senfkräuter-Haube / Risottoscheiben / Pilze - 42

Roastbeef coated in mustard and herbs / risotto slices / mushrooms

Samstags

On Saturday

Siedfleisch vom Weiderind (CH) / Markbein / Gemüse / Senffrüchte - 39

Boiled meat / medullary bone / vegetables / mustard fruits

Fisch

Fish

Frischlachsfilet (Nor) mit Haselnüssen - 42

Ravioli gefüllt mit Rauchlachs (Pasta Novena, Wallis) / Artischocken / Champignons / Tomaten / Kräuter / Weissweinsauce

Salmon filet with hazel nuts / pasta ravioli filled with smoked salmon / artichokes / champignons / tomato / herbs/ white wine sauce

Black Tiger Crevetten (Mangroven) - 42

Prosecco-Peperoni-Sauerkraut / Kartoffelknödel

Black tiger prawns / prosecco chilli sour cabbage / potato dumplings

Rotbarschfilet (MSC) mit Topinambur - 42

Püree und Chips / Kräuter / Butter / Schalotten

Redfish with Jerusalem artichoke puree and chips / herbs / butter / scallions

Vegetarisch

Vegetarian

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

mit einer Beilage nach Ihrer Wahl

Baked Plant-Based Filet (Chicken Style) green mountain with a side dish of your choice

Walser Mezzalune im Roggenteig - 36

Halloumi / Gommer Bergkäse / Pinienkerne / Kürbis /Kartoffeln

Mezzalune pasta in rye dough with halloumi cheese / mountain cheese / pine nuts / pumpkin / potato

Desserts

Sweets

Apfelhüechli mit Vanilleglace - 11

mit Südtiroler Äpfel (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

Rieslingcrème mit Weintrauben - 12

Rahm / Pistazien

Riesling cream with wine grapes / whipped cream / pistachios

Biskuit-Marronimousse-Schnitte - 10

Doppelrahm / Beeren

Biscuit chestnut mousse slice with double cream and 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 /chilli 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.

Deklaration:

Geflügel: Schweiz

Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz

Krustentiere: Zucht

Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

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 Web: 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