

FRÜHLINGS BANKETT- MENÜVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

Restaurant – Zunftsaal – Zunftmeisterstube – Innenhof-Garten

Danke, dass wir Sie mit unseren Apéro- und Menüvorschlägen 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 17 Personen erhältlich und aus Qualitätsgründen bitten wir Sie **ein einheitliches Menu zusammen zu stellen.**

Zum Starten:

kleiner Apéro

Knusper-Röllchen gebacken mit auserlesenen Füllungen:	2 Stück	pro Person	CHF 5
<ul style="list-style-type: none">- mit Lachs- mit Gemüsestreifen- mit Geflügel & Gemüsestreifen			
Bistro Surprise mit Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer / mediterranes Gemüse / Landrauchschinken (CH)		pro Person	CHF 9
Gebackene Sternenberger Käse-Roulade mit Tartarsauce	2 Stück	pro Person	CHF 6
Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce		Portion	CHF 8
Rauchlachs-auf Nussbrot / Salat / Avocado		pro Stück	CHF 3

Unsere Apéro-Weinvorschläge

Weissweine

Stadt Zürich

Kerner « Zunftwein » AOC

Landolt

75cl 59

Italien / Piemont

Roero Arneis DOCG

Vigne Sparse

75cl 54

Oesterreich / Kamptal

Grüner Veltliner

R. Rabl

75cl 56

Wallis

Johannisberg Weidmannstrunk

A. & D. Mathier

75cl 57

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

Unsere Empfehlung wie das Frühlingmenü aussehen könnte...

4-Gang-Menu	pro Person	CHF 84
4-Gang-Menu (vegetarisch)	pro Person	CHF 81

(auch als 3-Gang-Menu erhältlich)

Vorspeisen

Rauchlachsterrine von Bömlo Lachs (Dyberg) mit Frischkäse **20**
Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Kefen / Mango

oder

Alpiner Gemüsesalat «ein herrliches Bild» mit Sprossen und Gemüsen **20**
aus auserlesenen sanft gegarten Gemüsen (vegetarisch)

Zwischengang/Vorspeise

Kohlrabi-Tomaten-Minestrone mit Basilikum und Röstbrot (vegetarisch) **13**

Hauptgang

Kalbshals (CH) aus dem Ofen langsam geschmort **39**
Rotwein-Chicorée / Hagenbutten-Preiselbeer-Salsa / Kartoffeltorte

oder

Olivengnocchi mit weissen Bohnen und Datteltomaten (vegetarisch) **36**

Dessert

Mandelcrêpes mit Quarkfüllung **12**
Fior di Latte / Beeren

Unsere Rotwein-Empfehlung

Graubünden, Zizers

Zizerser Pinot noir Barrique «Gildewein» AOC Nüesch Weine 75cl 63
Pinot noir

Wallis, Diego und Adrian Mathier, Salgesch

Syrah Diego Mathier AOC 75cl 68

Italien / Toskana

Castello di Meleto Chianti «Classico Riserva » Schuler Weine 75cl 68
Sangiovese, Merlot

Spanien, Toro

Viñas Elias Mora 75cl 58
Tinta de Toro

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenü aus den folgenden Frühlingsvorschlägen:

Vorspeisen

Kräuterrahmsuppe mit grünem Spargel (vegetarisch)	13
Legierte Spargelsuppe mit Frischlachs-Klösschen und Kürbiskernen	14
Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (vegetarisch) Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE) / Salat-Bouquet / Sbrinz	17
Kopfsalatherzen mit Spargel, Radieschen, Ei, Kräuter	15
Süsskartoffel-Carpaccio mit gebackenen Riesencrevetten Salatgurken – Melonen Salsa	16
Rinder-Carpaccio mit Spargel-Tajarin-Salat und Sbrinz Splitter	26

Hauptgänge

Seeteufelbäggli (Nordostatlantik) mit Miesmuscheln (Zucht) Safran-Paprikasud / Grüne & Weisse Spargeln /	41
Seesaibling (Kundelfingerhof, TG) im Landrauchschinken Mantel Rotwein Gemüse-Linsen	43
Alpstein-Pouletbrust Gerstensotto / Orangen / Spargel / Pinienkerne	40
Roastbeef vom Schweizer Rind im Kräutermantel Spargel Tarte-Tatin mit Sbrinz / Hollandaise	42
Schweinsfiletmedaillon im Kräutermantel Mandelsauce Spargel / Salzmandeln / Basilikum / Chip vom Landrauchschinken (CH)	42
Kalbshals (ZH) aus dem Ofen langsam geschmort Rotwein-Chicorée / Hagenbutten-Preiselbeer-Salsa / Kartoffeltorte	39
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art dazu Kartoffelrösti	45
Kartoffel-Galetten auf weissem Spargel-Paprika Ragout (vegetarisch)	37
Gemüsecurry mit Kichererbsen und gebratenem Tofu (vegetarisch, vegan)	35

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Sabayon	15
Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu mit einer Kugel Fior di Latte-Glace	14
Mandel-Strudel-Säckchen auf Rhabarberragout	16
Gebackener Griessknödel karamellierte Gewürzbirne, Rum-Glace	12
Kürbiskern-Parfait mit Wasabi	12

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

www.gruenesglas.ch
Telefon: 044 251 65 04
bankett@gruenesglas.ch

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