



## 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, chilli, maple siurp, 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) mit Kräuterhollandaise und saisonaler Beilage - 42

Roastbeef with herbs hollandaise and seasonal side dish

## 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

**Apfelchüechli** 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 /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.

**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**

