



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 /
Pinienkerne / Preiselbeeren / Schüttelbrot

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

Siedfleisch Terrine vom Weiderind (CH) – 18

Schwarze Kirschen / geröstetes Brot / Sprossen und Kräuter / confiertes
Wurzelgemüse

Boiled beef terrine / black cherries / toasted bread / sprouts and herbs / confit root
vegetables

Legierte Spargelsuppe mit Frischlachsklösschen (NO) und Kürbiskernen - 15

Legged asparagus soup with fresh salmon dumplings (NO) and pumpkin seeds

Spargelsalat mit Burrata an Gurken-Baumnuss-Vinaigrette - 19

Baumnussöl / Limette

Asparagus salad with burrata cheese, cucumber walnut vinaigrette and lime

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

Züri Frites 7

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 Kalbfleischgeschnezeltes (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 / organic city hunter (sausage) / onion / broccoli / dried tomato / pine nuts / Porcini / Sultanas

Schweinskotelett Piccata mit Knochen (CH) - 42

Gartenerbsen - Sbrinz - Risotto / Dörrpflaumensauce

Pork chop piccata with bone (CH) Garden peas - Sbrinz - risotto / dried plum sauce

Kalbfleisch Hacktätschli (CH) - 42

Weisser Spargel / Salzmandeln / Landrauchschinken-Chip / Basilikum

Veal mince tartlet (CH)/ white asparagus / salted almonds / smoked ham chip / basil

Entenbrust sanft gegart (FR) - 40

Knollenselleriepüree / Kirschensauce / Baumnüsse / Dauphine Kartoffeln

Duck breast gently cooked (FR) Celeriac puree / cherry sauce / walnuts / Dauphine potatoes

Mittwochs

On Wednesday

Mistkratzerli (CH) / Kräutersauce / mit einer Beilage nach Wahl - 40

Chicken / herb sauce / a side dish of your choice

Freitags

On Friday

Roastbeef (CH) mit Kräuterhollandaise und saisonaler Beilage - 42

Roastbeef with herb hollandaise and seasonal side dish

Fisch

Fish

Frischlachsfilet (NO) mit Meerrettichhaube - 42

Spargel Toscani (Pasta Novena, Wallis) / Kräutersalat / Spargel /

halbgetrocknete Tomaten / Weissweinsauce

Fresh salmon fillet (No) with horseradish topping / asparagus Toscani (Pasta Novena, Valais) / herb salad / asparagus / Semi-dried tomatoes / white wine sauce

Pulpo (Mittelmeer), Black Tiger Crevetten (Mangroven)

und Jakobsmuscheln (MSC) - 42

gelbe Peperoni - Polenta Scheibe / Zitronen-Kokosnuss Sauce

Pulpo, Black Tiger Prawns (Mangrove) and Scallops / yellow peppers / polenta slice / lemon coconut sauce

Vegetarisch

Vegetarian

Spargel sanft gegart - 38

neue Kartoffeln gebraten / geschäumter Tartarsauce / Blätterteigkissen

Asparagus gently cooked / new potatoes roasted / foamed tartar sauce / puff pastry pillow

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

Gebratener Halloumi mit Gurken-Rucola-Vinaigrette - 37

gebratener roter Chicorée / schwarzer Knoblauch / Tahini-Joghurt

Roasted halloumi with cucumber arugula vinaigrette / roasted red chicory / black garlic / tahini - yogurt

Desserts

Sweets

Apfelhüechli mit Vanilleglace - 11

Apple fritters with vanilla ice cream

Tiramisu mit saisonalen Beeren - 11

Tiramisu with mascarpone cream and seasonal berries

Karamellierte Holunder-Rahmcrème - 12

mit Walnuss-Glace

Caramelized cream with elder / walnut ice-cream

Schwarwälder-Schnitte - 10

Doppelrahm / Beeren

Cherry chocolate slice / 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

Gebackener Camembert - 16

mit Preiselbeeren

Baked camembert with cranberries

Chälärugeli (von der Geissenheimat, Toni Odermatt in Stans) -16

Birnenschnitze / Honig

Goat ricotta / honey / pear slices

Jersey Blue -16

Portwein-Feigen / Fenchel-Meringues

Blue cheese / port figs / fennel meringues

Innerschwyzter 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

Ente: Frankreich

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