

HERBST BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

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

Bistro surprise pro Person CHF **9**
mit Kräuter-Blättertartigstangen / Oliven / Greyerzer /mediterranes Gemüse / Landrauchschinken (CH) / Fredy's Brot

Mikka's Original Stadtjäger Plättli: mit Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney pro Person CHF **12**

Mikka's Gin-Stadtjäger Plättli mit Jersey blue Käse, Fredy's Brot, eingelegten Zwetschgen pro Person CHF **12**

Gebackene Sternenberger Käse-Roulade mit Tartarsauce pro Stück CHF **5**

Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce Portion CHF **8**

Baquette-Crostini-Variationen (Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück) pro Stück CHF **4**

- mit Geflügelleber-Apfel
- mit Erbsen-Avocadocrème und Wachtelei
- mit Thunfischcrème und Paprikawürfel
- mit Tatar (Rindfleisch oder vegetarisch) mediterran oder asiatisch

Unsere Apéro-Weinvorschläge

Weissweine

Stadt Zürich

Kerner « Zunftwein » AOC Landolt 75cl 59

Italien / Piemont

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse 75cl 55

Oesterreich / Kamptal

Grüner Veltliner R. Rabl 75cl 57

Wallis

Johannisberg Weidmannstrunk A. & D. Mathier 75cl 59

Unsere Empfehlungen wie das Herbst-Menü aussehen könnte

4-Gang-Herbst-Menü pro Person CHF 82

(auch als 3-Gang-Menü erhältlich)

Kartoffel-Eierschwämmli-Tatar 18

Salatbouquet / Steinpilz-Vinaigrette / Crème fraîche / Kräutersalat

Zürcher Weinsuppe mit Trauben 12

und Brotcroûtons

Kalbshaxenscheiben sanft gegart 40

mit Ratatouille und Selleriepüree

Griessknödel 12

mit Rotwein-Zwetschgen-Ragout

4-Gang-Menü vegetarisch pro Person CHF 78

(auch als 3-Gang-Menü erhältlich)

Gebackene Alpkäsepraline 17

lauwarmer Pilzsalat / Tomatenwürfel / Kräuter / Kopfsalat / Baumnussöl

Kräuterrahmsuppe 14

mit halbtrockneten Tomaten

Kürbisnocken vom orangen Knirps 35

Blattspinat mit Frühlingszwiebeln, Pinienkerne und Nussbutter

Apfelstrudel 12

mit Vanillesabayon und Vanilleglace

4-Gang-Wild-Menü pro Person CHF 86

(auch als 3-Gang-Menü erhältlich)

Wildschweinrückenfilet 19

Kürbis, Salat, Brombeeren, Steinpilzvinaigrette

Kartoffel – Speck – Cappuccino 13

mit Brotcroûtons

Hirschrückenfilet mit Pistazien-Haube 42

gedämpfter Wirz, Kartoffel-Birnen-Galetten und Preiselbeeren

oder

Rehschnitzel (EU) mit Eierschwämmli 44

Preiselbeerapfel / Schmarren / Rosenkohl

Süßes Wasabi-Kürbiskern-Parfait 12

mit Zwetschgen-Kompott

Unsere Rotwein-Empfehlung

Wallis, Diego und Adrian Mathier, Salgesch

Syrah Diego Mathier AOC

75cl 68

Italien / Toskana

Castello di Meleto Chianti «Classico Riserva »

75cl 66

Sangiovese, Merlot

Spanien, Toro

Viñas Elias Mora

75cl 59

Tinta de Toro

Spanien, Ribera del Duero

Alonso del Yerro Tinto DO,

75cl 74

Weitere Vorschläge

Vorspeisen:

Knödelsalat mit Büffelmozzarella	15
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse	15
Rucola / Curry-Nüsse / Oliven	
Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt)	16
Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE), Salat-Bouquet / Sbrinz	
Rauchlachsterrine gefüllt mit Frischkäse	17
Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Gurken	
Mousse von der geräucherter Forelle	16
Salatbouquet / eingelegte Äpfel / Kräutersalat	
Alpstein-Geflügelleber-Salat mit Brat-Apfelspalten	17
Brioche	

Zwischen-Gerichte:

Fenchel-Curry Suppe mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	14
Klare Ochsenschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochsenschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	42
mit Risottoscheiben und Eierschwämmli	
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art	45
dazu Kartoffelrösti	
Rahmsauerbraten vom Kalb (Schrofenhof, CH)	38
Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellierte Karotten	
Rindsfilet mit Markbeinhaube	52
Kartoffelpüree / Portweinschalotten	
Alpstein-Mistkratzerli	39
Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	
Seeteufelkotelett mit Ratatouille	42
und confierten Thymian-Kartoffeln	
Gebrautes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree	37
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	
Semmelknödel auf herrlichem Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch)	36
Bami Goreng mit gebratenem Tofu (vegetarisch)	34
Gemüwestreifen / Eierkuchen / Chili / Soja	

Dessert:

Südtiroler Zitronenlikör-Panna cotta mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	12
Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce und Softaprikosen	12
Sternenberger Brie eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	12
Apfelringe gebacken mit Vanilleglace	12
Warmer Schokoladenkuchen 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

+41442516504

www.gruenesglas.ch / bankett@gruenesglas.ch



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