

WINTER 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 mit Kräuter-Blättertoststangen / Oliven / Greyerzer /mediterranes Gemüse / Landrauchschinken (CH) / Fredy's Brot	pro Person CHF 9
Mikas Original Stadthäger Plättli (Wurst): mit Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney	pro Person CHF 12
Mais-Chips mit dreierlei Dipp Sour-Cream / Tomate / Avocado	pro Person CHF 8
Gebackene Sternenberger Käse-Roulade mit Tartarsauce	pro Stück CHF 5
Gebackene Kürbis-Maisbällchen mit Dipp	Portion CHF 8

Unsere Apéro-Weinvorschläge

Weissweine

Stadt Zürich

Kerner « Zunftwein » AOC

Landolt

75cl

CHF **59**

Neuenburgersee

Neuchâtel AOC Pinot Gris

Caves de la Béroche

75cl

CHF **57**

Grauburgunder



Unsere Empfehlungen wie das Winter-Menü aussehen könnte...

4-Gang-Menü Fleisch pro Person **CHF 84**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

Kürbismousse 18
karamellierte Zwetschgen / Salatbouquet /
Kräutersalat / Chili / Ingwer / Ahornsirup

Tafelspitz - Gemüsesuppe 14
mit Pesto

Ossobuco im Rotwein geschmort 40
mit Sbrinz – Polenta / Erbsen / Tomaten /
Wurzelgemüse

Griessknödel 12
mit Rotwein-Zwetschgen-Ragout

4-Gang-Menü Fisch pro Person **CHF 86**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

Lachstatar mit Limettencreme 19
Lachskaviar
Salat

Maiscrèmesuppe mit Crevetten 13
und Brotcroûtons

Schwarzes Heilbutt Filet 42
Paprikakraut, Weissweinschaum
Salzkartoffeln

Holunder-Quark-Schaum 12
mit Kirschragout

Weinvorschläge

Weissweine

Österreich, Kamptal
Grüner Veltliner, R. Rabl, 75cl 57

Schweiz, Zürich
Zürich Weiss Cuvée, Zürich, 75cl 54
Vidal Blanc, Johanniter, Riesling Silvaner

Italien / Piemont
Roero Arneis DOCG, Vigne Sparse, 75cl 55

Rotweine

Stadt Zürich
Ocioto « Zunftwein » AOC, Zweifel, 75cl 59
Pinot noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch,
Léon Millot

4-Gang-Menü Vegetarisch pro Person **CHF 80**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

Bergkäserisotto mit Dörrobst-Confit 17
Portwein / Rotwein / Weisser Balsamico /
Kümmel / Frühlingszwiebeln

Kartoffelsuppe 14
mit Eierschwämmli

Kräuterknödel 37
aus herrlichen Kräutern mit Nussbutter und
Baumnüssen serviert

Topfenkuchen 12
mit Mango Salat

4-Gang-Menü Gilde pro Person **CHF 86**

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

Mariniertes Frischlachs-Carpaccio 19
gebackenen Crevetten / Mango Avocado-

Kartoffel-Riesling-Suppe 13
mit Croûtons

Kaninchenkeule im Orangensud 42
mit Kapern / Oliven / Griessgnocchi

Gebackene Apfelknödel 12
auf Waldbeeren-Holunder Kompott

Graubünden, Zizers
Zizerser Pinot Noir
Barrique« Gildewein »
AOC, 75cl
Nüesch Weine



63

Italien, Piemont
Barbera d'Alba « Bussia », 75cl 59
Fratelli Giacosa

Italien, Toscana
Chianti Classico Riserva, 75cl 66
Sangiovese, Merlot

Spanien, Ribera del Duero
Alonso del Yerro Tinto DO, 75cl 76

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	
Alpstein-Geflügelleber-Salat mit Brat-Apfelspalten	17
Brioche	

Zwischen-Gerichte:

Fenchel-Curry-Suppe mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	14
Klare Ochschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	42
mit Risottoscheiben und Eierschwämmli	
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art	45
dazu Kartoffelrösti	
Rahmsauerbraten vom Kalb (Schrofenhof, CH)	39
Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellierte Karotten	
Rindsfilet mit Markbeinhaube	54
Kartoffelpüree / Portweinschalotten	
Alpstein-Mistkratzerli	41
Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	
Seeteufel Kotelett mit Ratatouille	42
und confierten Thymian-Kartoffeln	
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree	39
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	
Semmelknödel auf herrlichem Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch)	37
Bami Goreng mit gebratenem Tofu (vegetarisch – auch vegan möglich)	36
Gemüsestreifen / 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

+41 44 251 6504

www.gruenesglas.ch / bankett@gruenesglas.ch



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

