

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-Blättertost / Oliven / Greyerzer / mediterranes Gemüse / Landrauchsinken (CH) / Fredy's Brot

Mikka's Original Stadtjäger (Trockenwurst - Zürcher Stadtprodukt) **Plättli:** pro Person CHF **12**
mit Alpkäse, Fredy's Brot und Chutney

Mikka's Gin-Stadtjäger Plättli (Trockenwurst mit Gin – Zürcher Stadtprodukt) pro Person CHF **12**
mit Jersey blue Käse, Fredy's Brot und eingelegten Zwetschgen

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 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 36

Blattspinat mit Frühlingszwiebeln, Pinienkerne und Nussbutter

Apfelstrudel 12

mit Vanillesabayon und Vanilleglace

4-Gang-Wild-Menü pro Person CHF 88

(auch als 3-Gang-Menü erhältlich)

Kaninchenrückenfilet 19

Kürbis, Salat, Brombeeren, Steinpilzvinaigrette

Kartoffel – Speck – Cappuccino – Suppe 13

mit Brotcroûtons

Hirschrückenfilet mit Pistazien-Haube 44

gedämpfter Wirz, Kartoffel-Birnen-Galetten und Preiselbeeren

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 | 16 |
| Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola | |
| Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse | 17 |
| Rucola / Curry-Nüsse / Oliven | |
| Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt) | 17 |
| Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE), Salat-Bouquet / Sbrinz | |
| Rauchlachsterrine Bölmo mit Frischkäsenocken | 17 |
| Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Gurken | |
| Mousse von der geräucherten Forelle | 16 |
| Salatbouquet / eingelegte Äpfel / Kräutersalat | |

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 | |
| Helles Kalbsvoren mit Trockenfleisch | 39 |
| Spinat-Spätzli / karamellierte junge Karotten | |
| Rindsfilet mit Markbeinhaube | 52 |
| Kartoffelpüree / Gemüse garnitur | |
| Alpstein-Mistkratzerli | 39 |
| Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln | |
| Seeteufelkotelett mit Ratatouille | 42 |
| und confierten Thymian-Kartoffeln | |
| Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree | 39 |
| Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat | |
| Semmelknödel auf herrlichen Pilzen (vegetarisch) | 36 |
| Bami Goreng mit gebratenem Tofu (vegetarisch/vegan) | 36 |
| Gemüsestreifen / Eierkuchen / Chili / Soja | |

Dessert:

| | |
|---|-----------|
| Tiramisu im Glas mit Glace und Beeren | 12 |
| Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce und Softaprikosen | 12 |
| Sternenberger Brie eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue | 12 |
| Apfelringe gebacken mit Vanilleglace | 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

+41 44 251 6504

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