

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

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

**Mais-Chips mit dreierlei Dip** pro Person CHF 8  
Sour-Cream / Tomate / Avocado

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

**Gebackene Kürbis-Maisbällchen** mit Dip Portion CHF 8

## Unsere Apéro-Weinvorschläge

### Weissweine

Stadt Zürich

**Kerner « Zunftwein » AOC** Landolt 75cl CHF 59

Zürich

**Federweisser VdP** Weinbau Schwarzenbach 75cl CHF 60  
Blauburgunder

**Weine liegen mir persönlich am Herzen und folgende Tropfen möchte ich Ihnen mit einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis vorschlagen:**

**Pinot Grigio DOC Südtirol**, Cantina Colterenzio (Schreckbichl) dl CHF 8.50  
75cl CHF 63.--

**Figuro 4 (Roble) DO Ribera del Duero**, Garcia Figuro dl CHF 8.50  
75cl CHF 63.--

## Herzlichst und besten Dank

Gerhard Kiniger



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

### 4-Gang-Menü Fleisch pro Person CHF 87

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

<b>Kürbismousse</b>	<b>18</b>
Randencarpaccio / Salat / Kräutersalat / Chili / Ingwer / Birnendicksaft / Apfelspalten	
<b>Tafelspitz - Gemüsesuppe</b>	<b>15</b>
mit Pesto / Crostini	
<b>Kalbshaxenscheiben im Rotwein gegart</b>	<b>42</b>
mit Sbrinz -Polenta-Schaum / Erbsen / Tomaten / Wurzelgemüse	
<b>Griessknödel</b>	<b>12</b>
mit Rotwein-Zwetschgen-Ragout	

### 4-Gang-Menü Fisch pro Person CHF 89

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

<b>Lachstatar mit Limettencreme</b>	<b>20</b>
Lachskaviar / Brotchip	
<b>Maiscrèmesuppe mit Crevetten</b>	<b>15</b>
mit cremiger Curryhaube	
<b>Schwarzes Heilbutt Filet</b>	<b>42</b>
Paprikakraut, Weissweinschaum Salzkartoffeln	
<b>Holunder-Quark-Strudel</b>	<b>12</b>
mit Kirschragout	

### Weinvorschläge

#### Weissweine

*Tessin*

<b>Merlot bianco DOC, Tamborini, 75cl</b>	<b>64</b>
Bianco di Merlot	

*Wallis*

<b>Johannisberg Weidmannstrunk, 75cl</b>	<b>59</b>
Johannisberg	

*Zürich*

<b>Zürich weiss Cuvée AOC, 75cl</b>	<b>54</b>
Riesling Silvaner, Vidal, Johanniter	

*Italien / Piemont*

<b>Roero Arneis DOCG, Vigne Sparse, 75cl</b>	<b>55</b>
--	-----------

### 4-Gang-Menü Vegetarisch pro Person CHF 81

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

<b>Bergkäserisotto mit Dörrobst-Confit</b>	<b>17</b>
Portwein / Rotwein / Weisser Balsamico / Kümmel / Frühlingszwiebeln	
<b>Kartoffel-Riesling-Suppe</b>	<b>15</b>
mit Eierschwämmli	
<b>Kräuterknödel</b>	<b>37</b>
aus herrlichen Kräutern mit Nussbutter und Baumnüssen serviert	
<b>Topfenkuchen</b>	<b>12</b>
mit Mango Salat	

### 4-Gang-Menü Gilde pro Person CHF 89

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

<b>Bölmo-Rauchlachs-Carpaccio</b>	<b>19</b>
Randen / Salat / Apfel / Meerrettich / Petersilienwurzel	
<b>Kartoffel-Riesling-Suppe</b>	<b>15</b>
mit Frühlingsrollen und Griesgnocchi	
<b>Dreierlei vom Zürcher-Ratsherrentopf</b>	<b>43</b>
(Schweinsfilet im Teig, Kalbsbrustschnitte, Ochsenschwanzragout, Polenta Nocken, Karotten, Champignons)	
<b>Gebackene Apfelknödel</b>	<b>12</b>
auf Waldbeeren-Holunder Kompott	



#### Rotweine

*Stadt Zürich*

<b>Ocioto « Zunftwein » AOC, Zweifel, 75cl</b>	<b>59</b>
--	-----------

*Nüesch Weine*

<b>Graubünden, Zizers Zizerser Pinot Noir Barrique« Gildewein » AOC, 75cl</b>	<b>63</b>
---	-----------

*Italien / Piemont*

<b>Barbera d'Alba DOC, Mauro Veglio, 75cl</b>	<b>59</b>
---	-----------

*Italien / Toscana*

<b>Chianti Classico Riserva, 75cl</b>	<b>66</b>
Sangiovese, Merlot	

*Spanien / Ribera del Duero*

<b>Alonso del Yerro Tinto DO, 75cl</b>	<b>74</b>
--	-----------

## Weitere Vorschläge

Vorspeisen:

<b>Knödelsalat mit Büffelmozzarella</b>	17
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
<b>Mediterraner Gemüsesalat mit Burrata</b>	18
Rucola / Nüsse / Olivenöl	
<b>Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse</b> (Toni Odermatt)	18
Safran-Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschiried/BE), Salat-Bouquet / Sbrinz	
<b>Sülze vom Siedleisch</b> (CH) mit Wurzelgemüsewürfel	19
Sauce Tatar / Salat	
<b>Kalbsmilken</b> (CH) <b>gebraten</b> auf Pistazien-Couscous-Salat	19

Zwischen-Gerichte:

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

Hauptgänge:

<b>Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube</b>	42
Kartoffelgratin, Bohnenbündeli	
<b>Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	45
dazu Kartoffelrösti	
<b>Helles Kalbsvoressen mit Trockenfleisch</b>	39
Spinat-Spätzli / karamellierte junge Karotten	
<b>Rindsfilet mit Markbeinhaube</b>	52
Kartoffelpüree / Gemüse garnitur	
<b>Alpstein-Mistkratzerli</b>	40
Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	
<b>Seeteufel Kotelett mit Ratatouille</b>	44
und confierten Thymian-Kartoffeln	
<b>Gebrautes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree</b>	41
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	
<b>Vegetarisch:</b> mit <b>Käseschnitzel-Formella</b> , Rosmarin und Meersalz	37
<b>Semmelknödel</b> auf Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch)	37
<b>Bami Goreng mit gebratenem Tofu</b> (vegetarisch – auch vegan möglich)	36
Gemüsestreifen / Eierkuchen / Chili / Soja	
<b>Vegetarische Moussaka</b> mit Käsecrème überbacken (vegetarisch)	36

## Dessert:

<b>Panna Cotta mit festlichen Gewürzen</b> Orangensalat / Mangosalat	12
<b>Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce</b> und Softaprikosen	12
<b>Sternenberger Brie</b> eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	12
<b>Apfelringe gebacken</b> mit Vanilleglace	12
<b>Saisonale Fruchtschnitte</b> mit Früchten und Glace	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](http://www.gruenesglas.ch) / [bankett@gruenesglas.ch](mailto:bankett@gruenesglas.ch)



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

