



## 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

#### Pustertaler Ziegenfrischkäse-Schnitte (Toni Odermatt, Stans) – 19

Randen / Birnen / Schüttelbrot / Feigen

Pustertal goat cream cheese slice (Toni Odermatt, Stans) / Beetroot / pears / Schüttelbrot /  
figs

#### Leichte Kartoffelsuppe mit Kalbsmilken und Steinpilzen - 15

Zwiebeln / Weisswein / Knoblauch / Crème fraîche

Potato soup with veal spleen and porcini mushrooms / onions / white wine / garlic /  
crème fraîche

#### Alpines Südtiroler Rinder Tatar mit Eierschwämmli - 27

Kräutercreme / Salsa Verde / Meerrettich – Mousse / Landrauchschinken

Alpine South Tyrolean beef Tatar with chanterelles / herb cream / Salsa Verde / horseradish -  
mousse / smoked ham

### Tatar Variationen

Tatar variations

#### Tatar mediterran mit Rindfleisch

36

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

kl. Port. 25

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

#### Tatar asiatisch mit Rindfleisch

36

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf,  
Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

kl. Port. 25

Züri Frites 7

Beefsteak Tatar Asia (raw meat) typical Asian spiced, slightly hot with Wasabi / Mango-chutney

#### Lachstatar vom Rauchlachs

36

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone  
Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne

kl. Port. 25

Züri Frites 7

Salmon Tatar (smoked salmon) with cream fraiche / avocado / pickled lemon /  
mango-chutney / tomato / pine nuts

#### Vegetarisches Gemüsetatar

33

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)  
mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt

kl. Port. 22

Züri Frites 7

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

#### 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 Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) - 45**

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

Sliced veal « Zurich Style » with coffee-colored cream sauce, mushrooms, 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

#### **Kalbsbrust (CH) und Schweins-Spareribs (Thurgau) - 38**

Honig / Rotweinjus (Sulfite) / Cherry-Tomaten / Eierschwämmli

#### **Südtiroler Tirtlan 3 Stk. gefüllt je 1x mit Spinat / Sauerkraut / Ricotta - 8**

Veal breast (CH) and pork spare ribs (Thurgau)

honey / red wine jus (sulfites) / cherry tomatoes / chanterelles

South Tyrolean Tirtlan 1 pcs. filled with spinach / sauerkraut / ricotta – 8

#### **Gitzi – Pfeffer (Toni Odermatt, Geisseheimat) getrocknete Steinpilze - 46**

Croûtons / Kartoffelgaletten / Eierschwämmli

(Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Lauch, Rotwein, Essig, Eier, Kräuter, Gewürze)

Goat lamb - Pepper (Toni Odermatt, Geisseheimat) / dried porcini mushrooms / croutons / potato galettes / chanterelles

#### **Hähnchen (Alpstein) in Weissweinsauce gegart - 35**

Karotten / Saucenzwiebeln / Champignons / Kräuter

#### **Spätzli - 6**

Chicken (Alpstein) cooked in white wine sauce / carrots / sauced onions / mushrooms / herbs

Spaetzli – 6

### Dienstag/Mittwoch

Tuesday/Wednesday

#### **Kalbsleber – Tranche (CH) / - 44 (es het so lang es het)**

Apfel / Zwiebeln / gefüllte Kartoffelteigtaschen / Pilze

Veal liver - slice (CH) (it has while it has) apple / onions / stuffed potato pies / mushrooms

### Am Freitag

On Friday

#### **Roastbeef (CH) mit saisonaler Beilage - 42**

Roastbeef with seasonal side dish

## Fisch

Fish

### Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken - 37

Gemüwestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch, Kefen) Zitronensauce  
(Olivenöl, Butter, Gewürze)

### Kräuter-Kartoffelstampf - 6

Trout fillet (CH) with sage and country smoked ham / vegetable strips (carrots, celery, leeks, snow peas)  
Lemon sauce

herb potato mash - 6

## Vegetarisch

### Ziegenkäse («Natürlig» Zürcher Oberland) glasiert mit Rohrzucker - 36

Birnenendicksaft / Kartoffeln / Artischocken / Zwiebeln / Birnen / Tomaten

Goat cheese ("Natürlig" Zürcher Oberland) glazed with cane sugar / pear syrup / potatoes / artichokes / onions / pears / tomatoe

### Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 33

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Eierschwämmli / Rucola / Burrata

South Tyrolean Schlutzkrapfen made from rye flour / Ricotta / spinach / onions / chanterelles / arugula / burrata

## Am Montag

On Monday

### Fusilli aus weissem und gelbem Maismehl – 31

serviert mit Sbrinz / Olivenöl und zwei Saucen nach Wahl:

- Gemüsebolognese
- Arrabiata
- Pesto

Fusilli from white and yellow corn flour/ served with Sbrinz / olive oil and a sauce of your choice:

- Vegetable Bolognese
- arrabiata
- Pesto

## 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

### **Saisonale Schnitte - 10**

Doppelrahm / Beeren

Seasonal 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](mailto:reservation@gruenesglas.ch)    Web: [www.gruenesglas.ch](http://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**