



Restaurant zum Grünen Glas

Take-away-ANGEBOT mit Abholung oder Lieferdienst

Bestell-/Lieferzeiten:

Montag bis Freitag: 11.30 – 13.30 Uhr

(auch Mittagsmenüs erhältlich: www.lunchgate.ch/restaurant/zum-gruenen-glas/)

Montag bis Samstag: 17.30 – 20.30 Uhr

Sonntag geschlossen

Liebe Gäste

Die folgenden Gerichte können Sie bei uns abholen oder unser Lieferdienst bringt es zu Ihnen nach Hause oder ins Geschäft.

Bei Abholung sind wir für eine frühzeitige Vorbestellung sehr dankbar, da wir die Gerichte frisch für Sie zubereiten:



1. Ihre Bestellung können Sie telefonisch unter 044 251 65 04 oder per Email reservation@gruenesglas.ch tätigen. Bitte mindestens 30 Minuten vor dem Wunsch-Estermin anrufen/mailen.



2. Sagen Sie uns, wann Sie es Abholen kommen.



3. Wir kochen mit frischen Zutaten, deshalb benötigen wir die Vorlaufzeit (Vorbestellung).



4. Wir richten das Essen in recyclebarer Verpackung oder auf unserem neuen Porzellan-Teller (mit Warmhaltebox zum Retournieren) an.



5. Bezahlung in bar, Twint oder mit Kreditkarte möglich.



6. Wir wünschen «en Guete» mit unseren Gerichten @home!

Für Lieferung rufen Sie die Homepage www.mosi.ch auf und bestellen Sie die gewünschten Gerichte online.

Vorspeisen

Blattsalat

mit Croûtons, Kernen und Französisch Dressing - CHF 11

- Mit gehacktem Ei und Speck - CHF 14
- Mit gebratenen Pilzen - CHF 15

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella - CHF 15

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)/ Zwiebeln / Pinienkernen

Pustertaler Ziegenfrischkäse-Schnitte (Toni Odermatt, Stans) – CHF 18

Randen / Birnen / Schüttelbrot / Feigen

Leichte Kartoffelsuppe mit Kalbsmilken und Steinpilzen – CHF 15

Zwiebeln / Weisswein / Knoblauch / Creme fraîche

Alpines Südtiroler Rinder Tatar mit Eierschwämmli – CHF 25

Kräutercreme / Salsa Verde / Meerrettich – Mousse / Landrauchschinken

Tatar-Variationen

Rindstatar (CH) mediterran

mit Basilikum, Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer, Toast und Butter

Klein CHF 23

Gross CHF 34

Rindstatar (CH) asiatisch

verfeinert mit typischen Gewürzen / leicht scharf / Wasabi und Mango Chutney / Toast und Butter

Klein CHF 23

Gross CHF 34

Lachstatar

Crème fraîche / Mango-Chutney / Zitrone / Kräuter / Toast und Butter

Klein CHF 23

Gross CHF 34

Vegetarisches Tatar mediterran (Ackerbohne, Tomaten, Randen)

mit Basilikum, Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer, Toast und Butter

Klein CHF 21

Gross CHF 32

Vegetarisches Tatar asiatisch (Ackerbohne, Tomaten, Randen)

verfeinert mit typischen Gewürzen / leicht scharf / Wasabi und Mango Chutney / Toast und Butter

Klein CHF 21

Gross CHF 32

Hauptgänge

Fleisch

Kalbfleischgeschnezeltes (CH) Zürcher Art – CHF 45

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

Kalbsbrust (CH) und Schweins-Spareribs (Thurgau) – CHF 37

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

mit Südtiroler Tirtlan 3 Stk. gefüllt je 1x mit Spinat / Sauerkraut / Ricotta – CHF 8

Gitzi – Pfeffer (Toni Odermatt, Geisseheimat) getrocknete Steinpilze – CHF 44

Croûtons / Kartoffelgaletten / Eierschwämmli

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

Fisch

Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken – CHF 35

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

Vegetarisch

Ziegenkäse («Natürli» Zürcher Oberland) glasiert mit Rohrzucker – CHF 35

Birnendicksaft / Kartoffeln / Artischocken / Zwiebeln / Birnen / Tomaten

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl – CHF 33

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Eierschwämmli / Rucola / Burrata

Dessert

Apfel-Mandelkuchen mit Vanillecrème

CHF 10.-

Brownie–Blaubeeren Dessert mit Doppelrahm

CHF 10.-

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

GETRÄNKE

Weissweine

Kerner « Zunftwein » AOC, Stadt Zürich, Landolt 75cl CHF 41

Rotweine

Ocioto « Zunftwein » AOC, Stadt Zürich, Zweifel 75cl CHF 45

Zizerser Pinot noir Barrique, « Gildewein » AOC, Graubünden 75cl CHF 49

Piemont

Barbera d'Alba DOC Barbera Mauro Veglio 75cl CHF 43

Bier

Hardwald Glattgold, Flasche 33cl CHF 7.50

Hardwald Bier, alkoholfrei, Flasche 33cl CHF 7.50

PET-Getränke

Coca-Cola 50cl CHF 5.00

Cola-Cola Zero 50cl CHF 5.00

Bio Alpenkräuter Eistee 50cl CHF 6.00