



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 – 17

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 Sellerie-Marronisuppe mit Pilztaschen- 15

Zwiebeln / Weisswein / Lauch / Creme fraîche / Mehl / Ei

Light celery and chestnut soup with mushroom pockets / onions / white wine / leek / crème fraîche / flour / egg

Alpiner – Mediterraner Gemüsesalat - 23

Rucola / Meerrettich / Schnittlauch / Cassis / Crème fraîche

Alpine - Mediterranean vegetable salad / rocket / horseradish / chives / cassis / crème fraîche

Tatar Variationen

Tatar variations

Tatar mediterran mit Rindfleisch

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

37

kl. Port. 26

Züri Frites 7

Tatar asiatisch mit Rindfleisch

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

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

37

kl. Port. 26

Züri Frites 7

Lachstatar vom Rauchlachs

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone

Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne

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

39

kl. Port. 27

Züri Frites 7

Vegetarisches Gemüsetatar

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)

mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

34

kl. Port. 23

Züri Frites 7

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

Kalbshals (CH) sanft geschmort - 38

Schmor-Gemüse / Knollenselleriepuree

Veal neck (CH) gently braised/ braised vegetables / celeriac puree

Entenbrust (FR) confiert auf Apfelwürfel - 41

Rotkraut / Marroni / Baumnüsse / Trauben

Spätzli - 6

Duck breast (FR) confit on apple cubes / red cabbage / chestnuts / walnuts /grapes

Spaetzli – 6

Fisch

Fish

Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken - 37

Gemüestreifen (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

Schwarzer Heilbutt MSC (NO) & Crevetten-Bällchen - 39

Randen / Wasabi – Beurre blanc / Schwarzwurzel – Späne

Greenland halibut MSC (NO) & prawn balls / beetroot / wasabi - beurre blanc / salsify - shavings

Vegetarisch

Vegetarian

Kürbis – Linsencurry – 35

Basmati – Reis mit Mandeln / Papadam / Crème fraîche (Tomaten / Ingwer / Zwiebeln / Gemüsebouillon)

Pumpkin and lentil curry / basmati rice with almonds / papadam / crème fraîche (tomatoes / ginger / onions / vegetable stock)

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 34

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Eierschwämmli / Rucola / Burrata

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

Samstags nur mit Vorbestellung bis Mittwoch oder auf Anfrage

Saturdays only with advance booking by Wednesday or on request

Rehrücken ab 2 Personen - 66 pro Person

serviert in 2 Gängen - mit auserlesenen Beilagen

Saddle of venison from 2 persons - 66 per person

served in 2 courses - with selected side dishes

Chateaubriand ab 2 Personen – 66 pro Person

Sauce béarnaise / Kartoffelkroketten / Gemüse

Chateaubriand from 2 persons - 66 per person

Bearnaise sauce / potato croquettes / vegetables

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

Innerschwyzzer Alpkäse -16

Rotwein-Zwetschgen / Baumnüsse

Alp cheese/ red wine plums / walnuts

Deklaration:

Geflügel: Schweiz

Wild: 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



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Verkaufspreise in CHF inkl. MwSt. Telefon: **044 251 65 04** Mail: reservation@gruenesglas.ch Web: 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