



## 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/](http://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](mailto: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](http://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 Sellerie-Marronisuppe mit Pilztaschen- 14

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

### Alpiner – Mediterraner Gemüsesalat - 21

Rucola / Meerrettich / Schnittlauch / Cassis / Crème fraîche

## 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

#### **Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art – CHF 45**

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

#### **Kalbshals (CH) sanft geschmort - 36**

Schmor-Gemüse / Knollenselleriepüree

#### **Entenbrust (FR) confiert auf Apfelwürfel - 45**

Rotkraut / Marroni / Baumnüsse / Trauben / Spätzli

### Fisch

#### **Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken – CHF 35**

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

#### **Schwarzer Heilbutt MSC (NO) & Crevetten-Bällchen – 39**

Randen / Wasabi – Beurre blanc / Schwarzwurzel – Späne

### Vegetarisch

#### **Kürbis – Linsencurry – 33**

Basmati – Reis mit Mandeln / Papadam / Crème fraîche

#### **Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl – CHF 33**

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Eierschwämmli / Rucola / Burrata

#### **Deklaration:**

Geflügel: Schweiz

Wild: Frankreich

Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz

Krustentiere: Zucht

Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

## Dessert

#### **Apfel-Mandelkuchen** mit Vanillecrème

CHF 10.-

#### **Brownie–Blaubeeren Dessert** mit Doppelrahm

CHF 10.-

## 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