

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

mit Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer /mediterranes Gemüse / Landrauchschinken (CH) / Fredy's Brot

pro Person CHF 9

Mikas Original Stadthäger (Trockenwurst - Zürcher Stadtprodukt) Plättli:

mit Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney

pro Person CHF 12

Mais-Chips mit dreierlei Dip

Sour-Cream / Tomate / Avocado

pro Person CHF 8

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)

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

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

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

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

Weinvorschläge

Weissweine

<i>Tessin</i>	
Merlot bianco DOC, Tamborini, 75cl	64
Bianco di Merlot	
<i>Wallis</i>	
Johannisberg Weidmannstrunk, 75cl	59
Johannisberg	
<i>Zürich</i>	
Zürich weiss Cuvée AOC, 75cl	54
Riesling Silvaner, Vidal, Johanniter	
<i>Italien / Piemont</i>	
Roero Arneis DOCG, Vigne Sparse, 75cl	55

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

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

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

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

(auch als 3-Gang-Menu möglich)

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



Rotweine

<i>Nüesch Weine</i>	
Graubünden, Zizers Zizerser Pinot Noir Barrique« Gildewein » AOC, 75cl	63
<i>Italien / Piemont</i>	
Barbera d'Alba DOC, Mauro Veglio, 75cl	59
<i>Italien / Toscana</i>	
Chianti Classico Riserva, 75cl	66
Sangiovese, Merlot	
<i>Spanien / Ribera del Duero</i>	
Alonso del Yerro Tinto DO, 75cl	74

Weitere Vorschläge

Vorspeisen:

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

Zwischen-Gerichte:

Fenchel-Curry-Suppe mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	14
Klare Ochsenchwanzsuppe mit gewürfeltem Ochsenchwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

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

Dessert:

Panna Cotta mit festlichen Gewürzen Orangensalat / Mangosalat	12
Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce und Softaprikosen	12
Sternenberger Brie eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	12
Apfelringe gebacken mit Vanilleglace	12
Saisonale Fruchtschnitte 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 / bankett@gruenesglas.ch



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

