



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 – 19

Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer / mediterranes Gemüse / Landrauchschorlen (CH)

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks / olives / Greyerzer cheese / mediterranean vegetables / smoked ham

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella – 17

Tomatenvinaigrette / Landrauchschorlen (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) – 20

Randen / Birnen / Schüttelbrot / Feigen

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

Paprika-Tomatensuppe - 16

Wurzel - Gemüsewürfel / Gerste

Paprika tomato soup with root vegetable cubes / barley

Alpines – Randen – Orangen - Türmchen - 21

Rucola / Aceto / Senf / Burrata / Baumnüsse / Fenchelsamen / Sbrinz-Splitter

Alpine – beetroot – oranges – tower / rocket / aceto / mustard / burrata / walnuts / fennel seeds / Sbrinz slivers

Blattsalat mit Sauce Ihrer Wahl – 10 / 14

Croûtons, Kernen, Champignons

Green salad with bread croutons / seeds and mushrooms

Sauces: French dressing or Italian dressing

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

38

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

38

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

35

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 Kalbfleischgeschnezeltes (CH) - 46

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

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

Rinds-Entrecôte (CH) mit Sesam-Apfel-Marinade - 49

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

Lammschulterbraten (CH) mit Kräuterhaube - 39

Bohnen-Variation

Roast lamb shoulder (CH) with herbs hood / bean variation

Pouletbrustschnitzel (CH) paniert mit Brösel, Sbrinz und Kräuter - 37

Preiselbeeren / Zitrone

Süsskartoffel-Country Fries - 7

Chicken breast escalope (CH) / bread crumbed with sbrinz cheese and herbs / cranberries / lemon

Sweet potato Country fries - 7

Fisch

Fish

Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken - 38

Gemüstreifen (Karotten, Sellerie, Lauch, Kefen) / Zitronensauce

(Olivenöl, Butter, Gewürze)

Kräuter-Kartoffelstampf - 7

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

herb potato mash - 7

Pasta Paella mit Muscheln / Crevetten / Heilbuttfilet - 44

Orecchiette / Peperoni / Erbsen / Fenchel / Tomaten / Zitrone / Pulpo / Kalamar / Chili / Safran / Kräuter

Pasta paella with shellfish / shrimps / halibut

Orecchiette pasta / pepperoni / peas / fennel / tomato / lemon / pulpo / calamaro

Vegetarisch

Vegetarian

Kürbis – Bohnen - Linsencurry – 37

Basmati – Reis mit Mandeln / Papadam / Crème fraîche

(Tomaten / Ingwer / Zwiebeln / Gemüsebouillon)

Pumpkin beans 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

Tomme Provençale – 38

Kartoffeln / Zwiebeln / Broccoli / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Steinpilze / Sultaninen

Tomme Cheese Provençale with potatoes / onions / broccoli / sun-dried tomatoes / pine nuts / porcini mushrooms / sultanas

Samstags nur mit Vorbestellung bis Mittwoch oder auf Anfrage

Saturdays only with advance booking by Wednesday or on request

**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 - 12

Apple fritters with vanilla ice cream

Tiramisu mit saisonalen Beeren - 12

Tiramisu with mascarpone cream and seasonal berries

Nougat-Mousse - 12

mit Schoggisplitter und Früchten

Nougat mousse with chocolate chips and fruits

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, Stans) -16

Birnenschnitze / Birnendicksaft

Goat ricotta / pear syrup / pear slices

Jersey Blue -17

Portwein-Feigen / Fenchel-Meringues

Blue cheese / port figs / fennel meringues

Gomser Bio Bergkäse -16

Rotwein-Zwetschgen / Baumnüsse

Mountain cheese/ red wine plums / walnuts

Senneflade Zürcher Oberland – 18

Brioche / eingelegter Kürbis

Senneflade soft cheese / brioche / pickled pumpkin

Deklaration:

Geflügel: Schweiz

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