



## 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 – 18

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

#### Alpstein Geflügelleber Parfait – 22

Baumnüsse / Fenchelsamen / Birnen / Feigen

Alpstein poultry liver parfait / walnuts / fennel seeds / pears / figs

#### Spargel – Kräutersuppe - 16

pochiertes Freilandei

Asparagus - herb soup with poached free-range egg

#### Spargelsalat mit Spargelmousse - 21

Rucola / Vinaigrette / Sbrinz-Splitter / Dörr-Aprikosen / Blaubeeren

Asparagus salad with asparagus mousse / rocket / vinaigrette / Sbrinz shavings /  
dried apricots / berries

#### 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

38

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

kl. Port. 26

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

#### Tatar asiatisch mit Rindfleisch

38

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

kl. Port. 26

Züri Frites 7

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

#### Lachstatar vom Rauchlachs

39

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone

kl. Port. 27

Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne

Züri Frites 7

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

#### Vegetarisches Gemüsetatar

35

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)

kl. Port. 23

mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt

Züri Frites 7

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

**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 Kalbfleischgeschneitzertes (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

#### **Ossobuco vom Kalb (CH) mit Wurzelgemüse - 44**

Parmesan - Risotto

Veal ossobuco (CH) with root vegetables / Parmesan risotto

#### **Pouletbrust (CH) mit Landrauchschinken (CH) - 41**

Grüne und weisse Spargeln / Basilikum / Mandeln

Chicken breast (CH) with smoked ham / green and white asparagus / basil / almonds

#### **Raclette Kartoffeln gebraten - 7**

Chicken breast (CH) with smoked ham (CH), green and white asparagus, basil and almonds  
- with fried raclette potatoes - 7

#### **Kalbfleisch Hacktätschli (CH) an Morchelsauce - 40**

Bergkäse Ravioli aus dem Wallis / Frühlingszwiebeln

Veal Hacktätschli (CH) with morel sauce/ mountain cheese ravioli from Valais / spring onions

### Fisch

Fish

#### **Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken - 38**

Gemüwestreifen (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

#### **Schwarzes Heilbutt Filet (Island) 44**

Orangen / Vanille / Spargel

Greenland halibut fillet (Northeast Atlantic) / orange / vanilla / asparagus

### Vegetarisch

Vegetarian

#### **Badischer Spargel - 39**

mit Hollandaise und neuen Kartoffeln gebraten

- mit Landrauchschinken -9

- mit gebackenem Camembert -9

asparagus from Baden with hollandaise and new potatoes

- with country smoked ham - 9

- with baked Camembert - 9

#### **Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 34**

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Burrata

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

**Samstags nur mit Vorbestellung bis Mittwoch**

Saturdays only with advance booking by Wednesday

**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

### 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](mailto:reservation@gruenesglas.ch) Web: [www.gruenesglas.ch](http://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