



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

Weiderind sanft gegart (CH) – 22 / 38

Gemüsesalat / Baumnussöl / Kräuter / gebackener Camembert

Pasture-fed beef gently cooked (CH) / Vegetable salad / walnut oil / herbs / baked camembert

Gaspacho von Green Zebra Tomaten - 16

Jakobsmuscheln oder Halloumi mit Crostini

Gaspacho of green zebra tomatoes / scallops or halloumi with crostini

Jakobsmuscheln auf Tomatencarpaccio - 24

Rosenwasser / Curry / Basilikum / Koriander / Olivenöl

Scallops on tomato carpaccio / Rose water / curry / basil / coriander / olive oil

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,

kl. Port. 26

Koriander / Sesam Gurke / Wasabi / Mango Chutney

Züri Frites 7

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

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 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

Ossobuco vom Kalb (CH) mit Wurzelgemüse - 44

Parmesan - Risotto

Veal ossobuco (CH) with root vegetables / Parmesan risotto

Pouletschenkelsteak gebacken mit Tartarsauce- 41

Bratkartoffelsalat (Radieschen / Tomaten / Gurken / Kräuter / Zwiebeln)

Baked chicken thigh steak with tartar sauce / Fried potato salad (radishes / tomatoes / cucumber / herbs / onions)

Schweinskotelette (CH – Zürich) gefüllt mit Wiediker Brät - 40

mediterranean Gemüse Salat (Brot / Kräuter / Butter)

Pork chop (Zurich) stuffed with sausage meat / mediterranean vegetable salad (bread / herbs / butter)

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 (Olive oil, butter, herbs)

herb potato mash - 7

Schwertfischsteak (Sri Lanka) 44

Olivenöl / Pfefferminz / Oregano / schwarze Baumnüsse / Auberginen

Swordfish steak (Sri Lanka) / Olive oil / peppermint / oregano / black walnuts / eggplants

Vegetarisch

Vegetarian

Tofuschnitzel im Knuspermantel – 34

Soffritto mit Mozzarella / Basilikum (Mehl / Ei / Zwiebeln / Kräuter)

Tofu cutlet in a crispy coating / Soffritto with mozzarella / basil (flour / egg / onions / herbs)

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

Geeister Kaiserschmarrn - 12

mit Beeren

iced Kaiserschmarrn (iced pancakes) with berries

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

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