

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 / Landrauchschinken (CH)

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

Geräuchertes Forellenfilet (CH) mit Salat Panna cotta - 22

Trauben / Baumnüsse / Apfelsalat

Smoked trout fillet (CH) with salad panna cotta / grapes / walnuts / apple salad

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella - 18

Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH) / Balsamico-Zwiebeln /
Pinienkerne / Preiselbeeren / Schüttelbrot

Bacon-Dumpling salad with Buffalo Mozzarella cheese / tomato vinaigrette / smoked ham /
Balsamico-onions / pine nuts / cranberries / Schüttelbrot

Ziegenkäse-Terrine (Toni Odermatt Meierskählen, Stans) - 20

Rote Randen / Williams Bergbirne (Stans)/ Schüttelbrot

Goat's cheese terrine / beetroot / Williams pear / Schüttelbrot

Saisonaler Blattsalat dazu französisches oder italienisches Dressing - 13

Croûtons / Kernen

Green salad with bread croutons / seeds

Sauces: French dressing or Italian dressing

Grüne Petersilienwurzelsuppe - 17

Gebratene Crevetten (Indonesien) / gebackene Gemüsestreifen

Green parsley root soup with fried pawns and baked vegetable strips

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 / Sesam Gurke / Wasabi / Mango Chutney

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

38

kl. Port. 26

Züri Frites 7

Lachstatar vom Rauchlachs

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone

Mango-Chutney / Tmaten / 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

Jeden Samstag

Every Saturday

Siedfleisch vom Rinds-Hohrückendeckel (CH) - 44

Salsa verde / Preiselbeeren / Meerrettichsauce / Gemüse

Boiled beef / salsa verde / cranberries / horseradish / vegetable

Mit 3-tägiger Vorbestellung servieren wir Ihnen

With 3 days advance order we serve you

Chateaubriand ab 2 Personen – 66 pro Person

Sauce béarnaise / Kartoffelkroketten / Gemüse

Chateaubriand from 2 persons - 66 per person

Bearnaise sauce / potato croquettes / vegetables

HAUPTGÄNGE / main courses

Fleisch

Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (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

Rindsfiletwürfel (Angus Beef, AUS) - 52

Morchel-Kräutersaitling-Pfeffersauce / Tagliatelle

Beef fillet cubes (Angus beef, AUS) / morel and herb seedling pepper sauce / tagliatelle

Duett von der Entenbrust (FR) und gebackener Entenschenkel-Rolle (CH) - 47

Kürbis-Orangen-Pastasotto

Duet of duck breast (FR) and baked duck thigh roll (CH) / pumpkin orange pastasotto

Piccata vom Schweinsfilet Medaillon (CH) - 45

Confierte Bratkartoffeln / Kräuter / Zwiebeln

Pork fillet medallion Piccata / confit roast potatoes / herbs / onions

Fisch

Fish

Wolfsbarschfilet gebraten (E) mit Kräutersalat - 42

Fenchelgemüse (Tomaten / Kefen / Champignons) und Orangensauce

Sea bass fillet / herb salad / fennel vegetables / orange sauce

Heilbuttfilet gebraten (Island) - 43

Pilz-Tagliatelle (Pasta Novena, Wallis)

Halibut fillet / mushroom tagliatelle

Vegetarisch

Vegetarian

Underground - Gemüse - Curry - 37

Ingwer / Kokosnussmilch / herbstliches Gemüse / Basmatireis

Underground vegetable curry with coconut milk / ginger / basmati rice

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 37

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Burrata

South Tyrolean Schlutzkrapfen (crescent ravioli) made from rye flour / Ricotta / spinach / onions / chanterelles / arugula / burrata

Bio Tofu – Piccata - 37

Trauben / Cherry-Tomaten-Relish / Tagliatelle

Organic tofu piccata / grapes / tomato relish / tagliatelle

Deklaration:

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz

Rindsfilet: Australien

Krustentiere: Zucht

Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Desserts

Sweets

Apfelhüechli mit Vanilleglace - 12

Apple fritters with vanilla ice cream

Vermicelle mit Vanilleglace und Meringues - 12

Rahm

Vermicelle with vanilla ice cream, meringues and cream

Tiramisu mit marinierten Zwetschgen - 12

Tiramisu with mascarpone cream and marinated plums

Brownie mit Vanilleglace - 12

Doppelrahm und Blaubeeren

Brownie with vanilla ice cream, double cream and blueberries

Geeister Kaiserschmarrn - 12

mit Beeren

Iced Kaiserschmarrn (iced pancakes) with berries

Coffeeaddicted – 10

Espresso Croquant Glace, Kaffee und Rahm

Espresso ice cream with coffee and cream

Saisonale Schnitte - 10

Doppelrahm / Beeren

Seasonal slice / double cream / berries

Coffee time - 9.5

Eine Kugel Glace nach Wahl zusammen mit einem Kaffee oder Espresso mit Schlagrahm - **1.5**

Coffee and one boule of ice cream of your choice

Mövenpick Glace - 1 Kugel - 4.80

Aromen: Swiss Chocolate, Espresso Croquant, Stracciatella, Vanilla Dream, Maple Walnut, Cookies, Raspberry & Strawberry Sorbet, Lime Lemon Sorbet mit Schlagrahm - **1.5**

Mövenpick ice cream - various ice cream flavors

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team



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