

SPEISEKARTE Restaurant/Zunftthaus 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

Speck-Knödelsalat mit Burrata - 18

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

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

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

Rote Randen / Williamsbirne / Schüttelbrot

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

Fonduta (piemontesische Käsesuppe) - 17

Polenta / Landrauchschinken (CH) / Balsamico / Rahm / Eigelb / Salbei /
Kräuter

Piedmontese cheese soup / Polenta / smoked ham / balsamic vinegar / cream / egg yolk /
sage / herbs

Saisonaler Blattsalat dazu französisches oder italienisches Dressing - 13

Croûtons / Kernen

Green salad with bread croutons / seeds
Sauces: French dressing or Italian dressing

Tatar Variationen

Tatar variations

Tatar mediterran mit Rindfleisch (CH) **38**

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer **kl. Port. 26**

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat) **Züri Frites 8**

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

Tatar asiatisch mit Rindfleisch (CH) **38**

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, **kl. Port. 26**

Koriander / Sesam Gurke / Wasabi / Mango Chutney **Züri Frites 8**

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

Lachstatar vom Rauchlachs (NO) **39**

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone / **kl. Port. 27**

Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne **Züri Frites 8**

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

Vegetarisches Gemüsetatar **35**

(Auberginen / Zucchini / Sellerie / Lauch / Tomaten) **kl. Port. 23**

Garniert mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt **Züri Frites 8**

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

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) - **46**

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

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

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

Grill-Gemüse (Zucchini / Auberginen / Peperoni / Artischocken) / Kräuter / Butter /

Olivenöl / Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch

Beef entrecôte with grilled vegetables (courgettes / eggplants / peppers / artichokes) / herbs / butter /
olive oil / tomatoes / onions / garlic

Rindshaxe (CH) **gemütlich in Merlot geschmort - 43**

Croûtons / Salsa Verde / Polenta-Medaillon / Gemüse / Schalotten

Beef knuckle braised in red wine / croutons / salsa verde / polenta medallion / vegetables / shallots

Entenbrust (FR) - **46**

Austern-Seitlinge / Frühlingszwiebeln / Pekannüsse / Ahornsirup / Rucola

Duck breast (FR) / oyster mushrooms / spring onions / pecan nuts / maple syrup / rocket

Schweins-Rippli (CH) **mit Pflaumen im Spitzkohlmantel - 37**

Spitzkohl – Karotten - Gemüse / Kräuter / Zwiebeln / Kümmel

Pork ribs (CH) / plums / wrapped in pointed cabbage / pointed cabbage carrots vegetables / herbs /
onions / caraway seeds

Beilagen: - Kartoffelgratin *Potato gratin* - **8**

- Tagliatelle *Noodles* - **8**

- Züri frites *French fries* - **8**

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

Fisch

Fish

Wolfsbarschfilet gebraten (Griechenland, Türkei) **mit Kräutersalat - 42**

Randenspätzli / Meerrettich

Sea bass fillet / herb salad / beetroot spaetzle / horseradish

Heilbutfilet gebraten (Island) - **43**

Pilz-Tagliatelle / Kräuterhaube

Halibut fillet / mushroom tagliatelle / herb cap

Vegetarisch

Vegetarian

Underground - Gemüse - Curry - 37

Ingwer / Kokosnussmilch / winterliches Gemüse / Basmatireis

Underground vegetable curry with coconut milk / ginger / winter vegetables / basmati rice

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 36

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Burrata

South Tyrolean Schlutzkrapfen (crescent ravioli) made from rye flour / Ricotta / spinach / onions / mushrooms / 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

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 (chestnut mousse) with vanilla ice cream, meringues and cream

Tiramisu - 12

Tiramisu with mascarpone cream

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

Saisonales Dessert - 12

Seasonal Dessert

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