

## **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

#### **Spargel-Tonnato mit Kräuterbaquette - 20**

Thunfischsauce / Kapernapfel / Rucola / Crème fraîche

Asparagus tonnato with herb baquette / tuna sauce / caper apple / rocket / cream fraiche

#### **Spargel-Kokos-Suppe mit Rhabarber und Jalapeno - Salsa - 17**

Koriander / brauner Zucker / Zwiebeln / Limette / Olivenöl / Kokos

Asparagus coconut soup with rhubarb and jalapeno salsa  
Coriander / brown sugar / onions / lime / olive oil / coconut

#### **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 / Zwiebeln / med. Gemüse / Greyerzer **kl. Port. 26**

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

Basil / olives / onions / 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 / Rotweifeige / Pinienkerne **Züri Frites 8**

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

**Vegetarisches Gemüsetatar** **35**

(Auberginen / Zucchetti / 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** (CH) 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) **Café de Paris – 49**

Kartoffelgratin / Blattspinat / Frühlingszwiebeln

(Kräuter / Butter / Olivenöl / Peperoni / Zwiebeln / Panierbrot / Ei)

Beef entrecôte "Café de Paris" with potato gratin, spinach and spring onions  
(herbs / butter / olive oil / pepperoni / onions / breadcrumbs / egg)

**Ossobuco** (Kalb, CH) **sanft geschmort - 43**

Erbsenpüree/ Tomaten / Salsa Verde

Veal knuckle braised in red wine / pea puree/ tomatoes / salsa verde

**Entenbrust** (FR) - **46**

Austern-Seitlinge / Frühlingszwiebeln / Pekannüsse / Ahornsirup / Rucola

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

**Pouletbrust suprême** (CH) mit Landrauchschenken-Chip und Kräutersauce - **39**

Badischer Spargel / Basilikum

Chicken breast (CH) with smoked ham chip and herb sauce / Baden asparagus / basil

**Beilagen:**

- Kartoffelgratin - *Potato gratin* - **8**

- Tagliatelle - *Noodles* - **8**

- Züri frites - *French fries* - **8**

- neue Kartoffeln - *new potatoes* - **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

### **Black Tiger Crevetten (Vietnam / Zucht) - 42**

**mit** - Badischer Spargel / Orangen-Ingwer Sauce / Avocado  
**oder** - auf Ratatouille-Gemüse / Kräutersauce

Black Tiger prawns with Baden asparagus and orange ginger sauce **or** ratatouille vegetables and herb sauce

### **Heilbutfilet gebraten (Island) - 43**

Pilz-Tagliatelle / Kräuterhaube

Halibut fillet / mushroom tagliatelle / herb cap

## Vegetarisch

Vegetarian

### **Badischer Spargel - 39**

Kräuter / Freilandeï (gehackt) / Olivenöl / Butter / neue Kartoffeln

Baden asparagus with herbs / egg / olive oil / butter / new potatoes

### **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

## Deklaration:

Geflügel: Schweiz, Frankreich  
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz  
Krustentiere: Zucht  
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

## Desserts

### **Apfelchüechli mit Vanilleglace - 12**

Apple fritters with vanilla ice cream

### **Vermicelle mit Vanilleglace, Meringues und Rahm - 12**

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

### **Coffeaddicted - 10**

Espresso Croquant Glace, Kaffee und Rahm

Espresso ice cream with coffee and cream

### **Tages-Dessert - 12**

dessert of the day

### **Coffee time - 9.5**

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

Coffee and one scoop 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](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**