Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas

Aussergewöhnliches für unsere Gäste

Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas

Aussergewöhnliches für unsere Gäste

Herzlich willkommen…

und schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns planen. Wir werden alles daransetzen, um Ihren Anlass nach Ihren Bedürfnissen und verschiedenen Möglichkeiten zu gestalten. Das Wohlbefinden der Gäste haben für uns oberste Priorität und gerne helfen wir Ihnen dabei.

Wir freuen uns heute schon auf Ihre Anfrage und Ihren Anlass.

Sara Egloff und Katharina Kiniger

Restaurant / Zunfthaus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

+41442516504
bankett@gruenesglas.ch

Was bieten wir!

- Zentrale Lage und mit guter ÖV–Anbindung
- Parkplätze im nahgelegenen Parkhaus Hohe Promenade (5 Min.)
- Persönliche Beratung – gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten vor Ort – vereinbaren Sie einen Besichtigungs-/Beratungstermin.
- Durchführung nach Ihren Wünschen, sei es ein Kundenanlass, Geschäftsessen,Teamanlass, Seminar, Workshop, Referat, Geburtstagsfeier, Apéro Riche, Wine & Dine, Hochzeitsfeier, Dinner-Krimi
- Verschiedene Räumlichkeiten:
  - Zunftsaal (25 bis 120 Personen)
  - Zunftmeisterstube (15-25 Personen)
  - Riesbachstübli (10-16 Personen)
  - Wiistübli (Restaurantteil) – (16-22 Personen)
- Frische Kulinarik – wir haben eine schöne Menüauswahl für Sie bereit und sind bei der Zusammenstellung gerne behilflich. Auch vegane Wünsche sowie Unverträglichkeiten und Kindermenüs nehmen wir gerne entgegen.
- Dekoration: unsere grünen Kerzenständer und grünen Wassergläser gehören zum Grundgedeck. Wünschen Sie noch eine Blumendekoration, organisieren wir diese für Sie nach Ihren Wünschen und Budget gerne bei unserer Floristin.
- Bei einer exklusiven Raumbuchung erheben wir eine Mindestkonsumation
- Öffnungszeiten sind analog Restaurant - Verlängerung und andere Zeiten sind nach Absprache möglich.

Was können Sie für uns tun!

«Für ein erfolgreicher Anlass sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen.»

- Ab 15 Personen bitten wir Sie ein Einheit-Menü (mit einem Hauptgang Fleisch und Vegetarisch) gemäss unseren Vorschlägen zu wählen. Auf Anfrage kreieren wir für Sie auch gerne ein saisonales Menü. Änderungen der Menüvorschläge sind immer möglich. Für Gruppen zwischen 10 und 14 Personen können Sie aus unserer aktuellen Speisekarte Ihre Menüs (mit 2-3 Vorspeisen, 3-4 Hauptgängen und 2 Desserts) zusammenstellen. Deren Anzahl mit Namensliste benötigen wir 5 Tage im Voraus.
- Die Bestellung benötigen wir bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass.
- Damit wir die Personalplanung organisieren können bitten wir Sie die erste Meldung der Personenanzahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Die definitive Personenzahl können Sie uns dann 3 Tage vorher mitteilen. Die letzte Meldung nehmen wir bis 48 Stunden vor dem Anlass entgegen und gilt als Verrechnungsbasis.
- Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten, sind wir auch auf Ihre Mithilfe angewiesen. Sprechen Sie mit uns vor Ort ab, wenn Reden eingeplant sind oder Ihre Gäste zeitlich früher gehen müssen. Wir kommen ihren Wünschen betreffend Zeitplan / Ablauf ihres Anlasses gerne entgegen, bitte teilen sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit.
- Für Anlässe im Zunftsaal und der Zunftmeisterstube bitten wir Sie und Ihre Gäste den Eingang: Obere Zäune 16 zu benutzen. Bitte informieren Sie Ihre Gäste rechtzeitig.

Apéro nach Lust und Laune!

Alkoholische Apérogetränke

Zürichsee			
Bachmann, Schaumwein blanc, Brut	Pinot noir, Räuschling	75cl	66
Stadt Zürich			
Kerner « Zunftwein » AOC	Landolt	75cl	62
Wallis			
Molignon « Gildewein » Chasselas	A. & D. Mathier	75cl	59
Petit Arvine « Gildewein » Les Pyramides AOC		75cl	64
Piemont, Italien			
Roero Arneis DOCG	Vigne Sparse	75cl	55
Südtirol,Italien			
Sauvignon blanc Cosmas	Kornell	75cl	62
Frankreich, Champagne			
Deutz Brut Classic	Pinot noir, Chardonnay	75cl	99
Hausapero – erfrischend gut			
Weisser Portwein mit Tonicwasser und einem Limettenschnitz auf Eis		pro Glas	11

Alkoholfreie Apérogetränke

Cuvée Rosé AMESCO alkoholfreier Wein		7.50
Himbeere, Grapefruit und Dörraprikose debattieren mit einem Blütenbouquet.	38cl	28.00
Feine Säfte aus Zizers (Graubünden) von Philipp Grendelmeier		
Beeren-, Cassis-, Kirschensaft – gespritzt mit Mineral oder Tonic		7.50
Ingwer-Limetten-Spritz mit Schaumwein 0,0%		9.50
Apérol Spritz mit Schaumwein 0,0%		9.50
Feral 0,0% Dolomiten, Südtirol, Italien		
N°1 White Beet Hop Szechuan Pepper (Ferment aus weisser Rande)	dl.	7.50
	75cl	55.00

Apéro-Vorschläge

Snacks

• Thymian-Kräuterstange	2 Stk.	pro Person	3.00
• Blätterteig-Gebäck gemischt	5 Stk.	pro Person	7.00
• Oliven gemischt (Griechisch)	20 Stk.	pro Schale	8.50
• Pommes Chips		pro Person	2.50
• Apéronüsse gesalzen		pro Schale	6.00
• Schinkengipfeli		pro Stück	2.50
• Chäschüechli		pro Stück	4.50
• Käse-Speck-Zwiebeln-Küchlein		pro Stück	4.50

Belegtes Hausbrot

Mindest-Bestellmenge 10 Stück pro Sorte: pro Stück 5.50

- mit Burrehamme
- mit mediteranem Gemüse
- mit gehacktem Freiland Ei
- mit Rauchlachs . pro Stück 6.00
- mit Rindertatar pro Stück 6.00
- Raclettebrötchen mit Eierschwämmli pro Stück 6.00

Suppen kalt oder warm serviert in der Kaffeetasse pro Tasse 4.50

- Paprika-Tomatensuppe
- Kräuterrahmsuppe
- Fenchel-Curry
- Curry-Kokosnuss
- Parmesansuppe

,

Mediterraner Apéro (Etagere) pro Person 10.00

mit Grill-Gemüse (Zucchetti, Auberginen, Fenchel), Wilde Paprika gefüllt mit Frischkäse, Oliven, Marinierter Fetakäse, Rosmarin-Focaccia und Landrauchschinken

Salate

pro Glas 9.50

- Wurst – Käsesalat der extra Klasse
- Räucherforelle mit Apfel
- Auberginen Kichererbsen Salat mit Chili, Tomaten-Mozzarella
- Italienischer Pulpo-Salat
- Speckknödelsalat mit Landrauchschinken
- Pilzsalat mit gebackenem Camembert

Warme Köstlichkeiten im Schälchen oder Weckglas serviert

Gebackener Camembert mit Tatarsauce	3 Stk.pro Person	6.50
Crevetten im Kokosnussmantel (Mangosalat)	2 Stk.pro Person	4.50
Kalbfleischtätschli auf Ratatouille	pro Person	10.00
Pouletschenkel gebacken auf Gurkensalat	pro Person	10.00
Saisonale Pasta	pro Person	10.00

Süsses

pro Person 6.00

- Schokoladen-Mousse
- Rosmarin-Panna-cotta
- Brownies
- Fruchtsalat
- Apfelchüechli

Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas

Aussergewöhnliches für unsere Gäste

Grünes Glas Klassiker

So könnte ihr gewünschtes Menu aussehen.

Auch als 3 oder 4 Gang erhältlich

Apéro

Blätterteiggebäck

(Curry-Kissen, Fleischrollen, Käsestangen, Schinkengipfeli, Spinattäschli, Tomatenchräpfli)

CHF 7.00

Eisbergsalat mit Kräuter-Crème fraîche Dressing

geröstete Kerne / Croûtons / Freiland Ei / Avocado / Sprossen

CHF 14.00

Garten-Erbsensuppe mit Minze CHF 12.00

und Crevetten CHF 15.00

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art

Champignonsrahmsauce / Kartoffelrösti / auf Wunsch mit grünen Bohnen

CHF 46.00

oder

Tofu – Streifen Zürcher Art

Champignonsrahmsauce / Kartoffelrösti / auf Wunsch mit grünen Bohnen

CHF 38.00

Apfelchüechli gebacken

Vanilleglace

CHF 12.00

Menü komplett inkl. Apéro

CHF 91.00/94.00 / Vegetarisch CHF 83.00

Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas

Aussergewöhnliches für unsere Gäste

Festtags-Menü

Auch als 3 oder 4 Gang erhältlich

Apéro

Blätterteiggebäck

(Curry-Kissen, Fleischrollen, Käsestangen, Schinkengipfeli, Spinattäschli, Tomatenchräpfli)

CHF 7.00

Nüsslisalat an französischem Dressing

mit Speck / Freiland Ei / Champignons

CHF 15.00

Linsensuppe (in der Tasse serviert)

mit Landrauchschinken und Grisini

CHF 12.00

Rosa gebratener Rinderrücken (Roastbeef)

Orangen-Kräuter-Hollandaise / Schmorgemüse / Kartoffelstrudel

CHF 47.00

oder

Kartoffelstrudel

mit herrlichem Gemüse-Pilz-Gulasch

CHF 38.00

Apfelstrudel

mit Vanilleglace

CHF 12.00

Menu komplett CHF inkl. Apero

CHF 93.00 / vegetarisch 84.00

Gilde Gourmet Menü

Apero

Mediterraner Apero

Landrauchschinken / Grillgemüse / Oliven / Marinierter Fetakäse / Rosmarin-Focaccia

CHF 10.00

Rauch-Forellenfilet-Mousse

Meerrettich / Apfel / Salatbouquet

CHF 18.00

Kürbis-Gorgonzola-Cappuccino mit Amaretti

CHF 11.00

Kalbstafelspitz

Knollenselleriepüree / Ratatouille

CHF 46

oder

Bouillon-Gemüse mit Griessnocken

Preiselbeeren / Sals Verde / Meerrettich

CHF 39

Kürbiskern-Parfait

Cassis-Beeren

12.00

Menu komplett inkl. Apero

CHF 97 / vegetarisch CHF 90

Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas

Aussergewöhnliches für unsere Gäste

Feinschmecker Wildmenü

Apero

Mediterraner Apero

Landrauchschinken / Grillgemüse / Oliven / Marinierter Fetakäse / Rosmarin-Focaccia

CHF 10.00

Vorspeisen

Caponata mit gebratenen Black Tiger Crevetten

(Auberginen / Stangensellerie / Tomaten / Pinienkerne)

CHF 18.00

Paprikasuppe mit Safran

CHF 11.00

Sauerbraten vom Hirsch mit Preiselbeersauce

Grünes Petersilienwurzelpüree / Knödel

CHF 44.00

oder

Kartoffel-Parmesan-Nocken

Grünes Petersilienwurzelpüree / Pilze

CHF 38.00

Gebackene Griessknödel

auf Zwetschgen-Kompott

CHF 12.00

Menü komplett inkl. Apéro

CHF 95.00 / vegetarisch CHF 89.00

Restaurant/Zunfthaus zum Grünen Glas

Aussergewöhnliches für unsere Gäste

Business Lunch

Caesar Salat

Sbrinz, Freiland Ei, Croûtons, Traubenkernöl

CHF 15

Rindschmorbraten von der Schulter mit Kräuterschmelze

Speckknödel oder Spätzli / Rotkraut / Marroni

CHF 41.00

oder

Zucchetti – Auberginen Piccata

Weisswein-Risotto

CHF 37.00

Orangenkuchen

Orangensalat

CHF 12.00

Menu komplett

CHF 68.00 / 67.00

Sie können ihre Gerichte nach ihrem Gusto zusammenstellen und nach Ihren Wünschen ergänzen.

Weitere Vorschläge

Vorspeisen:

Ziegenfrischkäsebällchen (Sesam, Kürbis, Mandeln) 19
Randencarpaccio / Salat / Baumnussöl / Apfel / Trauben

Rauchlachs-Avocado Carpaccio und
Rauch-Lachstatar mit Limettencreme 27
Lachskaviar / Brotchip

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella 18
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola

Vegetarisches Gemüsetatar mediterrane 23
Eingelegtes Gemüse, Hausbrot

Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt) 19
Safran-Tajarin-Eiernüdeli / Salat-Bouquet / Sbrinz

Sülze vom Siedfleisch (CH) mit Wurzelgemüsewürfel 24
Sauce Tatar / Salat

Kalbsmilken (CH) **gebraten** auf Pistazien-Couscous-Salat 19

Suppen als Vorspeise oder Zwischengang:

Tafelspitz - Gemüsesuppe mit Pesto / Crostini 15

Kartoffel-Riesling-Suppe mit Eierschwämmli 14

Paprika-Tomatensuppe mit Wurzel-Gemüsewürfel / Gerste 15

Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln 15

Fenchel-Curry-Suppe mit Wiediker Rostbratwurst 15

Hauptgänge Fleisch:

Kalbsbraten mit Saucen-Gemüse 39
Spinat-Spätzli

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube 47
mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Rindsfilet mit Markbeinhaube 54
Kartoffelpüree / Gemüsegarnitur

Alpstein-Mistkratzerli 43
Rosmarin-Jus /Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln

Schweinsfilet-Piccata 39
Weisswein-Rrisotto

Pouletbrust Cordon bleu (CH) gefüllt mit Mozzarella und Landrauchschinken 40
Weisswein-Risotto / Zitrone / Basilikum

Kalbshacktätschli mit Pilzsauce 38
Blattspinat / Speckknödel

Hauptgänge Vegetarisch:

Kürbis – Bohnen – Linsencurry 37
Basmati – Reis mit Mandeln / Papadam / Crème fraîche

Vegetarische Moussaka mit Käsecrème überbacken 37

Käseschnitzel-Formella, Rosmarin und Meersalz 37
Erbsenpüree / Erbsen-Kefen-Salat

Kräuterknödel aus herrlichen 37
Kräutern mit Nussbutter und Baumnüssen auf Pilz-Gemüse-Ragout

Bami – Goreng mit gebratenen Tofuwürfel 37
Gemüse / Sojasauce / Ingwer / Eierkuchen-Streifen

Hauptgänge Fisch:

Wolfsbarschfilet (GRC) **gebraten** 42
Ratatouille-Couscous /Minz-Joghurt

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree 41
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat

Doradenfilets mit Auberginen-Tatar 40
cremiger Fenchelwürfel

Desserts:

Tiramisu klassisch mit einer Kugel Glace	13
Tarte Tatin mit Mandeln, Vanilleglace	14
Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce und Softaprikosen	12
Sternenberger Brie eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	16
Gebrannte Crème mit Maple Walnut Rahmglace	12
Orangenkuchen auf Orangensalat	12

Rotweine passend zu Ihrem Menü

Stadt Zürich, Zweifel Weine Höngg		
Ocioto « Zunftwein » AOC	75cl	59.00
Pinot noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch,Léon Millot		
Graubünden, Nüesch Weine	75cl	63.00
Zizerser Pinot noir Barrique «Gildewein» AOC		
Wallis, Diego und Adrian Mathier, Salgesch		
Cornalin «Gildewein» Adrian Mathier AOC	75cl	69.00
Tessin, Tamborini		
Merlot Riserva "Gildewein" DOC	75cl	61.00
Frankreich, Languedoc-Roussillon		
Baccalarius Domaine de Bachellery Grenache	75cl	67.00
Piemont, Italien		
Barbera d'Alba DOC	75cl	59.00
Toscana, Italien		
Chianti Classico Riserva Sangiovese, Merlot	75cl	66.00
Navarra, Spanien		
Pascualito Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha	75cl	58.00
Ribera del Duero, Spanien		
Alonso del Yerro Tinto Tempranillo	75cl	76.00