

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 Burrata – 18

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

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

Vegetarisches Gemüsetatar mediterran – 24

(Auberginen / Zucchini / Sellerie / Lauch / Tomaten)
Garniert mit mediterranem Gemüse

Vegetarian vegetable tartare, Mediterranean style garnished with Mediterranean vegetables
(eggplant / zucchini / celery / leek / tomatoes)

Buttermilchterrinen im RäucherlachsmanTEL – 22

Salatgurkenstreifen / Fenchel / Creme fraîche / Dill

Buttermilk terrine wrapped in smoked salmon with cucumber strips / fennel / crème fraîche

Parmesancremesüppchen – 17

Croûtons / Trauben
(Zwiebeln / Weisswein / Rahm)

Cream of Parmesan soup with croutons / grapes (Onions / White wine / Cream)

Saisonaler Blattsalat dazu französisches oder italienisches Dressing – 14

Croûtons / Kernen

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

Nüsslisalat mit Freilandei und geröstetem Speck – 16

Croûtons / Kernen / Französisch Dressing

Lamb's lettuce with free-range egg and roasted bacon / Umami / Croutons / Seeds / French 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 / Pinienkernen **Züri Frites 8**

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

Vegetarisches Gemüsetatar 35

(Auberginen / Zucchini / Sellerie / Lauch / Tomaten) **kl. Port. 24**

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 rösti

Rinds-Entrecôte (CH) **mit Schnittlauch / Pinienkerne** – 49

Gartenerbsenrisotto / Frühlingszwiebeln

(Kräuter / Butter / Olivenöl / Zwiebeln)

Beef entrecôte (CH) with chives / pine nuts / Garden pea risotto / spring onions

(herbs / butter / olive oil / onions)

Schweinebauch vom Thurgauer Apfelschwein – 39

Austern-Seitlinge / Frühlingszwiebeln / Pekannüsse / Ahornsirup / Rucola

Pork belly from Thurgau apple pigs / Oyster mushrooms / spring onions / pecans / maple syrup / arugula

Bollito misto (CH / EU) mit sanft gegarten **Fleischstücken / Würste** – 44

Paprika-Sauerkraut / Kartoffelknödel / Salsa Verde / Preiselbeeren

(Kräuter / Butter / Olivenöl / Zwiebeln / Sulfite)

Bollito misto (CH/EU) gently cooked pieces of meat/sausages with paprika sauerkraut / potato dumpling salsa verde / cranberries (Herbs / Butter / Olive oil / Onions / Sulphites)

Alpsteinpoulet Involtini "Försterinnen Art" - 42

Kartoffeln / Speckscheiben / Morelen / Toast / Frischkäse / Zucchini

(Cassis / Rotwein / Wurzelgemüse / Butter / Zucker / Butter)

Alpstein chicken involtini "Forester style"

Potatoes / Bacon slices / Morels / Toast / Cream cheese / Zucchini

Mit 3-tägiger Vorbestellung servieren wir Ihnen ab 2 Personen

With 3 days advance order we serve you from 2 persons

Chateaubriand inklusive einer kleinen Vorspeise – 66.- pro Person Sauce béarnaise / Kartoffelkroketten / Gemüse

Chateaubriand 2 people inklusive einer kleinen Vorspeise - 66 per person
Bearnaise sauce / potato croquettes / vegetables

Fisch

Fish

Heilbutfilet (NL / Island) im Lauchmantel – 42

Kartoffelpüree / Schnittlauchbutter / geröstete Zwiebeln
(Butter / Rahm / Gewürze)

Halibut fillet wrapped in leek with mashed potatoes / chive butter / roasted onions
(Butter / Cream / Spices)

Rotbarschfilet (Island) mit Crevetten (Indonesien)-Tomaten-Butter – 42

Gartenerbsen-Risotto
(Butter / Zwiebeln / Weisswein / Käse / Knoblauch)

Redfish fillet with prawns and tomatoes in butter with pea risotto

Beilagen:

Side dishes

- **Kartoffelgratin** - Potato gratin – 8
- **Tagliatelle** - Noodles – 8
- **Züri frites** - French fries – 8

Vegetarisch

Vegetarian

Tofu mit Sesam – 37

Austern-Seitlinge / Frühlingszwiebeln / Pekannüsse / Ahornsirup / Rucola

Tofu with sesame seeds

Oyster mushrooms / spring onions / pecans / maple syrup / arugula

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl – 37

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
Wild: EU / Neuseeland
Krustentiere: Zucht
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

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

Desserts

Apfelchüechli mit Vanilleglace – 12

Apple fritters with vanilla ice cream

Caramelköppli mit Rahm – 11

Caramel flan with cream

Tiramisu – 12

Tiramisu with mascarpone cream

Brownie mit Vanilleglace – 12

Doppelrahm und Blaubeeren

Brownie with vanilla ice cream, double cream and blueberries

Coffeeaddicted – 10

Espresso Croquant Glace, Kaffee und Rahm

Espresso ice cream with coffee and cream

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 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