

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

Alpines Südtiroler Rindstatar mit Eierschwämmli - 27

Kräutercrème / Salsa Verde / Meerrettich-Mousse / Landrauchschinken /
Schüttelbrot

Alpine South Tyrolean beef Tatar with chanterelles / herb cream / Salsa Verde / horseradish -
mousse / smoked ham

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

Williams Bergbirne im Randensaft gegart / Schüttelbrot

Goat's cheese terrine / Williams pear cooked in beetroot juice / Schüttelbrot

Blattsalat mit Sauce Ihrer Wahl - 12

Croûtons, Kernen, Champignons

Green salad with bread croutons / seeds and mushrooms

Sauces: French dressing or Italian dressing

Kartoffel -Wasabi - Suppe - 16

Eierschwämmli / Meerrettich / Crème fraîche / Kürbiskernöl

Potato wasabi soup / Chanterelles / Horseradish / pumpkin seed oil

Tatar Variationen

Tatar variations

Tatar mediterran mit Rindfleisch 38

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

kl. Port. 26

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

Tatar asiatisch mit Rindfleisch 38

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf,
Koriander / Sesam Gurke / Wasabi / Mango Chutney

kl. Port. 26

Züri Frites 7

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

Lachstatar vom Rauchlachs 39

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone
Mango-Chutney / Tmaten / Pinienkerne

kl. Port. 27

Züri Frites 7

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

Vegetarisches Gemüsetatar 35

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)
mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt

kl. Port. 23

Züri Frites 7

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

Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzertes (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

Ossobuco vom Kalb (CH) mit Wurzelgemüse - 44

Parmesan - Risotto

Veal ossobuco (CH) with root vegetables / Parmesan risotto

Alpsteinpouletbrust im Pergament-Papier geschmort - 41

Peperoni-Gemüse / Kräuter / Feta / Züri Frites

Chicken breast braised in parchment paper / bell pepper vegetables / herbs / feta / French fries

Rehgulasch (AUT) - 48

Schmorgemüse / Kartoffelknödel / Crème fraîche

Venison goulash / stewed vegetables / potato dumplings / fresh cream

Hirsch-Saltimbocca (EU) mit Feigen und Trauben - 44

Schupfnudeln / Gewürze

Deer saltimbocca with figs and grapes / potato-dough pasta / spices

Fisch

Fish

Frischlachs (NOR) mit Salbei und Landrauchschinken - 39

Gemüse - Linsen / Zitronen / Sud / Kräutersalat
(Olivenöl, Butter, Gewürze) Gewürze

mit Kräuter-Kartoffelstampf - 7

Fresh salmon with sage and smoked ham / vegetable lentils / lemon / herb salad

With herb potato mash - 7

Schwertfischsteak (Indischer Ozean / Sri Lanka) - 44

Olivenöl / Pfefferminz / Oregano / schwarze Baumnüsse / Auberginen

Swordfish steak (Sri Lanka) / Olive oil / peppermint / oregano / black walnuts / eggplants

Vegetarisch

Vegetarian

Auberginen-Süsskartoffel-Curry - 34

Gewürz-Basmatireis / Kokosnussmilch / Tomaten / Gewürze / Zwiebel / Curry / Sultaninen

Eggplant sweet potato curry with spiced basmati rice / coconut milk / spices / onion / sultanas

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 34

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Burrata

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

Samstags

On Saturdays

servieren wir Ihnen mit Vorbestellung bis Mittwoch

only with advance booking by Wednesday

Chateaubriand ab 2 Personen – 66 pro Person Sauce béarnaise / Kartoffelkroketten / Gemüse

Chateaubriand from 2 persons - 66 per person

Bearnaise sauce / potato croquettes / vegetables

Deklaration:

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

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team



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

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

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

Coffeaddicted - 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