

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

Randen-Meerrettich-Terrine – 22

Gewürzbirne / Salat / Kürbiskernen / Meerrettich / Brioche
(Essig / Haselnussöl / Brot / Zucker / Creme fraîche / Frischkäse / Rahm /
Zitronen / Gewürze)

Beetroot and horseradish terrine / Spiced pear / Salad / Pumpkin seeds / Horseradish / Brioche
(Vinegar / Hazelnut oil / Bread / Sugar / Crème fraîche / Cream cheese / Cream / Lemons / Spices)

Bömlö-Lachs heiss geräuchert (Dyhrberg) – 28

Gehobelter Fenchel / Orangen / Valle Maggia Pfeffer / Honig-Dill-Sauce

Bömlö salmon, hot-smoked

Shaved fennel / Oranges / Valle Maggia pepper / Honey-dill sauce

Knollenselleriecrèmesüppchen mit Trüffelöl verfeinert – 17

Croûtons / Trauben / Birnen
(Zwiebeln / Weisswein / Rahm)

Cream of celeriac soup refined with truffle oil / Croutons / Grapes / Pears
(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

Nüsslsalat mit Freilandeier und geröstetem Speck – 16

Umami / 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 / Sellerie-Feige / Pinienkerne **Züri Frites 8**

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

Boeuf Bourguignon von der Rinderhaxe im Merlot gemütlich gegart – 43

Röst- Gemüse / Champignons / Rucola-Baumnuß-Pesto

(Kräuter / Butter / Olivenöl / Zwiebeln / Sulfite)

Beef bourguignon made from beef shank, slowly cooked in Merlot

Roasted vegetables / Mushrooms / Arugula and walnut pesto

Alpsteinpoulet Involtini "Försterinnen Art" - 42

Kartoffeln / Speckscheiben / Morcheln / 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

Frischlachssteak (NO) mit Safransauce – 42

Erbsen / Kefen / Minze / Kartoffelknödel
(Butter / Zwiebeln / Ei / Griess / Mehl / Gewürze)

Fresh salmon steak (NO) with saffron sauce / peas / snow peas / mint / potato dumplings
(Butter / onions / egg / semolina / flour / spices)

Crevetten – Tagliatelle Aglio e Olio – 42

Knoblauch / Chili / Tomaten / Parmesan / Petersilie
(Butter / Zwiebeln)

Shrimp – Tagliatelle Aglio e Olio / Garlic / Chili / Tomatoes / Parmesan / Parsley
(Butter / Onions)

Beilagen:

Side dishes

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

Vegetarisch

Vegetarian

Herbst-Teller – 37

Rotkraut / Wirz / Birne / Schupfnudeln / Marroni / Knödel / Rosenkohl

Vegetarian autumn plate

Red cabbage / savoy cabbage / pear / potato noodles / chestnuts / dumplings / Brussels sprouts

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

Desserts

Apfelchüechli mit Vanilleglace – 12

Apple fritters with vanilla ice cream

Gebrannte Creme – 12

Burnt cream (Caramel 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 Schokoladenglasur und garniert mit Beeren

Iced Kaiserschmarrn (iced pancakes) with chocolate icing and berries

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