

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 / Landrauchschinken (CH)

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks / olives / Greyerzer cheese /
Mediterranean vegetables / smoked ham

Geräuchertes Forellenfilet (CH) mit Salat Panna cotta - 22

Trauben / Baumnüsse / Apfelsalat

Smoked trout fillet (CH) with salad panna cotta / grapes / walnuts / apple salad

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

Rote Randen / Williams Bergbirne (Stans) / Schüttelbrot

Goat's cheese terrine / beetroot / Williams pear / Schüttelbrot

Saisonaler Blattsalat dazu französisches oder italienisches Dressing - 13

Croûtons / Kernen

Green salad with bread croutons / seeds

Sauces: French dressing or Italian dressing

Grüne Petersilienwurzelsuppe - 17

Gebratene Crevetten (Indonesien) / gebackene Gemüsestreifen

Green parsley root soup with fried pawns and baked vegetable strips

Tatar Variationen

Tatar variations

Tatar mediterran mit Rindfleisch

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

38

kl. Port. 26

Züri Frites 7

Tatar asiatisch mit Rindfleisch

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf,

Koriander / Sesam Gurke / Wasabi / Mango Chutney

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

38

kl. Port. 26

Züri Frites 7

Lachstatar vom Rauchlachs

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone

Mango-Chutney / Tmaten / Pinienkerne

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

39

kl. Port. 27

Züri Frites 7

Vegetarisches Gemüsetatar

(Randen / Saubohnen / Zwiebeln / Tomaten)

mit mediterranem Gemüse oder asiatisch gewürzt

Vegetarian Tatar style Mediterranean or typical Asian spiced

35

kl. Port. 23

Züri Frites 7

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 Kalbfleischgeschnetzeltes (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

Rindsfiletwürfel (Angus Beef, AUS) - 52

Morchel-Kräutersaitling-Pfeffersauce / Tagliatelle

Beef fillet cubes (Angus beef, AUS)/ morel and herb seedling pepper sauce / tagliatelle

Duett von der Entenbrust (FR) und gebackener Entenschenkel-Rolle (CH) - 47

Kürbis-Orangen-Pastasotto

Duet of duck breast (FR) and baked duck thigh roll (CH) / pumpkin orange pastasotto

Piccata vom Schweinsfilet Medaillon (CH) - 45

Confierte Bratkartoffeln / Kräuter / Zwiebeln

Pork fillet medallion Piccata / confit roast potatoes / herbs / onions

Fisch

Fish

Wolfsbarschfilet gebraten (E) mit Kräutersalat - 42

Fenchelgemüse (Tomaten / Kefen / Champignons) und Orangensauce

Sea bass fillet / herb salad / fennel vegetables / orange sauce

Heilbuttfilet gebraten (Island) - 43

Pilz-Tagliatelle (Pasta Novena, Wallis)

Halibut fillet / mushroom tagliatelle

Vegetarisch

Vegetarian

Underground - Gemüse - Curry - 37

Ingwer / Kokosnussmilch / herbstliches Gemüse / Basmatireis

Underground vegetable curry with coconut milk / ginger / basmati rice

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl - 37

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Burrata

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

Bio Tofu – Piccata - 37

Trauben / Cherry-Tomaten-Relish / Tagliatelle

Organic tofu piccata / grapes / tomato relish / tagliatelle

Jeden Samstag

Every Saturday

Siedfleisch vom Rinds-Hohrückendeckel (CH) - 44

Salsa verde / Preiselbeeren / Meerrettichsauce / Gemüse

Boiled beef / salsa verde / cranberries / horseradish / vegetable

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

Deklaration:

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz

Rindsfilet: Australien

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.

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