

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)

An dieser Stelle lieber Gast, möchten wir uns bei Ihnen für den Besuch und Ihre Treue ganz herzlich bedanken.

Ab 25. April 2026 bleibt das Restaurant aufgrund Umbauarbeiten geschlossen und wird im Spätherbst unter neuer Führung wieder eröffnet.

Vorspeisen

Starters

Bistro Surprise – 19

Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Sbrinz
mediterranes Gemüse / Landrauchschenken (CH)

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

Speck-Knödelsalat mit Burrata – 18

Tomatenvinaigrette / Landrauchschenken (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)

Spargel-Tonnato mit Auberginentatar - 24

Thunfischsauce / Kapernapfel / Rucola / Freilande / Sbrinz / Brot

Asparagus tonnato with eggplant tartare / tuna sauce / caper apple / rocket /
egg / sbrinz cheese / bread

Südtiroler Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs (NO) – 17

Croûtons
(Zwiebeln / Südtiroler Weisswein (Terlaner) / Rahm)

South Tyrolean Asparagus Soup with smoked salmon and croutons

Saisonaler Blattsalat dazu französisches oder italienisches Dressing – 14

Croûtons / Kernen

Green salad with bread croutons / seeds
Sauces: French dressing or Italian 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 – 51**

Spargelrisotto (Badischer Spargel) / 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

Alpstein Poulet-Oberschenkelsteak im Landrauchschorlen-Mantel – 44

Badischer Spargel / Orangen-Vanille Sauce
(Kräuter / Butter / Olivenöl / Zwiebeln / Sulfite)

Chicken Thigh Steak wrapped in smoked ham crust / asparagus / orange vanilla sauce

Kalbshacktätschli mit Morchelsauce - 42

Bärlauch - Bratkartoffeln / Badischer Spargel

(Zwiebeln / Zucchini / geröstete Zwiebeln / Butter / Zucker / Butter / Toast)

Veal patties with morel sauce / wild garlic fried potatoes / asparagus

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

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

Redfish fillet with prawns / tomatoes butter / asparagus risotto

Beilagen:

Side dishes

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

Vegetarisch

Vegetarian

Badischer Spargel - 39

Kräuter / Freilande (gehackt) / Olivenöl / Butter / neue Kartoffeln

- Portion Landrauchschen - 9

Baden asparagus with herbs / egg / olive oil / butter / new potatoes
- portion smoked ham - 9

Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl – 38

Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Pilze / Rucola / Badischer Spargel

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

Deklaration:

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

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