

SPEISEKARTE – Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas

Herzlich Willkommen ...

„Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener.“

Philip Rosenthal (1916 - 2001, dt. Unternehmer und Politiker)

Eben diesem persönlichen Geschmack eines jeden Gastes Rechnung zu tragen, ist unser erklärtes Ziel als Gastgeber des geschichtsträchtigen Restaurants zum Grünen Glas im Zürcher Niederdorf. Und in diesem Sinne hoffen wir, dass langjährige genauso wie erstmalige Besucher mit verschiedensten Geschmäckern und Vorlieben den Weg in unser Haus finden: Ob Alt oder Jung, Vegetarier oder Fleischliebhaber, Weinkenner oder Dessert-Begeisterte, Familien oder Geschäftspartner, Freunde der währschaften Küche oder Feinschmecker auf der Suche nach kulinarischen Höhepunkten–jedermann ist im Grünen Glas willkommen. Wir freuen uns darauf, Ihrem einzigartigen Geschmack mit auserlesenen Gerichten auf die Spur zu kommen.

Ihre Gastgeber

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

Schön, dass Sie bei uns sind!

Unsere Räumlichkeiten

Zunftsaal:

Fläche: 178m²

Seminarbestuhlung bis 60 Personen

Konzertbestuhlung bis 120 Personen

Apéro mit Stehtischen 20 – 170 Personen

Runde Tische bis 70 Personen

Blocktische bis 160 Personen



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.gruenesglas.ch oder senden Sie uns ein Mail an bankett@gruenesglas.ch wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen / Starters

Kartoffelschaumsuppe mit pochiertem Freiland Ei (CH) **14**

Pilzen und Crème fraîche

Deklaration: Rahm, Majoran, Butter, Gewürze, Bouillon (Karotten; Sellerie; Lauch; Zwiebeln)

Potato mousseline cream soup with poached egg, mushrooms and light cream

Bistro Surprise **18**

Alpenkräuter-Blätterteigstangen, Oliven, mariniertes Feta, mediterranes Gemüse, Landrauchschinken vom Zürcher Oberland

Deklaration: Mehl, Butter, Ei, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Puderzucker, Salz, Pfeffer

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham

Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella **15**

Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem « Natürililand », rote Zwiebeln, Pinienkernen und jungem Lattich

Deklaration: Salat, Toast, Brot, Mehl, Ei, Schnittlauch, Petersilie, Milch, Rahm, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, Butter, Thymian, Rosmarin, Schüttelbrot, Preiselbeeren, Zucker

Dumpling salad with Buffalo-Mozzarella cheese, tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts

Kalbsmilken (CH) auf Gewürzbirne **17**

Milken kross gebraten auf herrlicher Birne mit Friséesalat

Deklaration: Weisswein, Sulfide, Zucker; Zimt, Nögeli, Sternanis, Butter, Mehl, Sour Cream, Kerbel, Rapsöl

Calf's sweetbreads crispy fried on a spice pear with Frisée-Endivie

Blattsalate frisch vom Markt **11**

mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch

Deklaration: Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die Salatsaucen

Leaf salad fresh from the market with salad dressing at your choice (Italian/French), croutons, seeds and chive

Bunte Gemüse-Quarkterrine **15**

Fruchtiger Kürbissalat mit roten Linsen, Nüsslisalat, Rucola

Deklaration: Karotten, Lauch, Sellerie, Peperoni (geschält), Zucchetti, Sour Cream, Zitrone, Senf, Vollrahm, Mango, Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten, Orangen, Joghurt, Honig

Vegetable curd terrine with fruity pumpkin salad with red lentils, corn salad and salad rocket

Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen oder Familienfeier

à la Carte möglich



Tatar Variationen / Tartar variations

Rindstatar mediterran

Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan

Deklaration: Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

35

kl. Port. 24

Beefsteak Tartar style "Mediterranean" (raw meet)

basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese

Rindstatar asiatisch

verfeinert mit typischen Gewürzen,
leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney

Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadam (aus Linsenmehl)

35

kl. Port. 24

Beefsteak Tartar "Asia" (raw meet) typical Asian spiced,

Slightly hot with Wasabi and Mango-Chutney

Rindstatar klassisch mit gebratenen Pilzen

Sbrinz-Rollen und Basilikum-Pesto

Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Toast, Butter

35

kl. Port. 24

Beefsteak Tartar classic (raw meet) with fried mushrooms Sbrinz rolls (Swiss cow-milk cheese) and basil pesto

serviert mit Züri Frites

served with French fries "Zurich style"

7

Weissweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich **Riesling x Sylvaner AOC 2017**

Secco, Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Nadine Saxer, Neftenbach

8

9.5

Tessin **«Vallombrosa bianco» DOC 2016**

Bianco di Merlot, Chardonnay

8.5

Waadt **Tour Blanche AOC 2017 « Gilde-Wein »** Obrist

Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir

8.5

Italien **Sauvignon blanc DOC 2017**

8.5

Wiistübli

Etwas abgetrennter Raum im Restaurant

optimalfür 15 -20 Personen

2 -3 Blocktische

à la Carte möglich



Fleischlos / Vegetarian

Glasierter Ziegenkäse (Schupplis Geisse-Chäsi) 32

Überzogen mit Rohzucker und Birnendicksaft von Toni Odermatt aus Stans, serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln, Artischockenherzen, roten Zwiebeln und Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)

Deklaration: Zucker, Weisswein, Butter, Öl, Kräuter, Balsamico, Zwiebeln

Caramelized goat cheese with raw sugar and pear thick juice covered served with various potatoes. pieces of artichokes, red onions and pear slices (served with tomato-figs chutney)

Risotto-Scheiben mit Sbrinz serviert mit Rotweinslinsen 29

Frühlingszwiebeln und Gewürz-Tomaten

Deklaration: Zwiebeln, Bouillon, Rahm, Weisswein, Mehl, Ei, Gewürz-Tomaten, Rosmarin, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Sprinz

Risotto slices with sbrinz on a delicious mushroom ragout on a light cream sauce with spring onions and spicy tomatoes

Gemüsepäckchen mit gebackenen Tofu-Nuggets 33

Gemüse und Kartoffeln vom Markt mit Tofu-Paprika-Aioli

Deklaration: Zitrone, Thymian, Randen, Olivenöl, Zitrone Sojasauce, Mehl, Gewürze, Sojamilch, Schalotten, Knoblauch, Gewürze

Fresh vegetables from the market with potatoes and tofu-paprika-ailloli

Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

Berneck	tobias Chardonnay AOC 2014	75cl	65
Genf	Chardonnay de Dardagny « Pegase » 2016/2017	75cl	58
Südtirol	Müller Thurgau «Aristos» DOC 2016	75cl	62
Südtirol	Blauburgunder Riserva « Mazon » DOC 2014	75cl	75
Tessin	« Sottobosco » DOC 2014 Tenimento dell'Ör Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Gamaret	75cl	83
Frankreich	Crozes-Hermitage «Barrique» 2015 Dom. des Chenêts Mont Rousset AOC, Syrah	75cl	68

Zunftmeisterstube (1. Etage) Fläche: 40m2

Ovaler Tisch bis 25 Personen

Blocktische bis 30 Personen

Apéro mit Stehtischen bis 60 Personen

Foyer geeignet für Apéro und Kaffeepausen



Fisch / Fish

Bouillabaisse aus Fischfilet und Muscheln **39**

mit Sauce Rouille, herrlichen Gemüsen und vielem mehr.
Über die Herkunft der Fische geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Deklaration: Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Noilly Prat, Fischfond, Tomaten, Paprikapulver, Curry, Pilze, Safran, Mayonnaise, Gewürze, Zitrone, Brot, Weisswein Sulfide

Bouillabaisse (French fish soup) with various fish fillet and mussels with sauce rouille and delicious vegetables

Zanderfilet (CH wenn möglich) **40**

Randensauce, Rote Randen, Knusperkartoffeln, Kresse

Deklaration: Butter, Crème fraîche, Petersilie, Randensaft, Aceto Balsamico, Rahm, Gemüsebrühe, Kalbs-Jus, Worcestersauce

Pike-perch fillet with beetroot sauce, beetroot, crispy potatoes, cress

Kabeljau (Nordostatlantik) **mit Zitronensauce** **36**

Fenchelwürfel an leichter Rahmsauce, Petersilienkartoffeln

Deklaration: Zwiebeln, Gemüsebouillon, Zitrone, Rahm, Butter, Fenchelkraut, Weisswein Sulfide

Codfish with lemon sauce, fennel cubes and parsley potatoes

Rotweine zum Geniessen im Offenausschank pro dl

Zürich **« Ursus » rote Assemblage 2015/2016** **9**
Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin

Italien **Soliter Barbera d'Asti DOCG 2017** **8.5**

Spanien **Alonso del Yerro DO 2013** **11**
Ribera del Duero, Tempranillo

Jeden Freitagabend oder auf Vorbestellung (ab 5 Personen) **servieren wir Ihnen:**

Every Friday evening or on advance order (from 5 persons) we serve you:

Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) **39**

mit Kräuter-Hollandaise und serviert mit einer marktfrischen Beilage

Deklaration: gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft

Roastbeef with herb hollandaise sauce and with a side dish fresh from the market

Fleisch / Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) 42

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen und getrockneten Champignons und goldbrauner Kartoffelrösti

Deklaration: Maizena (glutenfrei) Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer

Jus: Tomaten, Rotwein, Karotten, Lauch Sellerie

Sliced veal "Zurich Style" with coffee-colored cream sauce, fresh mushrooms and crispy roesti potatoes

Lammkaree (AU) 45

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

mit Auberginenkompott, Kichererbsen und Spinat

Deklaration: Olivenöl, Harissa, Rapsöl, Hanut, Butter, Gewürze, Zwiebeln

Loin of lamb with aubergines compote and chick-peas and spinach

Entenbrust (FR) 37

mit Rotweinschalotten und Knollen-Selleriepüree

Deklaration: Rapsöl, Orangen, Rinderfond, (Wurzelgemüse), Rotwein, Sulfide, Aceto Balsamico, Honig, Gewürze, Zimtstange, Speisestärke, Butter, Vollrahm, Orange, Baumnuss, Thymian

Duckling breast with red wine shallots and rooted celery puree

Riesbacher Teller 33

mit Bauernbratwurst (Metzgerei Keller Zürich), Kasseler (CH), Speck (CH), Rahmsauerkraut, Gewürzbirnen und Weintrauben

Deklaration: Weisswein, Sulfide, Gewürze, Fleischfond, Schalotten, Crème fraîche, Gewürze, Butter, Portwein, Vollrahm

Fried sausage farmer's style, Kasseler (cured and smoked loin of pork) **and bacon** with cream sauerkraut, spice pear and grapes

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) (sirloin steak/CH) 200 g 48

dazu herrliches Kartoffel-Gröstl mit Speck, Bündner-Salsiz und frischen Kräutern

Deklaration: Butter, Ei, Rapsöl, Zwiebeln, Paprika, Curry, Brot, Pfeffer, Salz, Petersilie, Peperoni, Worcester

Sirloin steak (beef) with butter „Café de Paris" roasted potatoes with slices of bacon, salsiz (salami) and fresh herbs

Stanser Gitzli von Toni Odermatt (Stans/NW) im Rotwein geschmort 40

serviert mit Griessgnocchi und Gemüsewürfel

Deklaration: gerne geben unsere Mitarbeiter ihnen Auskunft

Kid (Leg of goat) braised in red wine, served with semolina gnocchi and vegetable cube

DESSERTKARTE

Crèmeschnitte mit Beerenshot <small>Homemade slice of cream cake with berries</small>	8
Maroni-Tiramisu mit Kompott aus Kirschen <small>Chestnuts-Tiramisu with cherry compote</small>	12
Geeister Kaiserschmarrn mit Apfelkompott <small>Frozen "Kaiserschmarrn" with apple compote</small>	12
Schoggiküchlein mit Crème fraîche Mandarin Ragout <small>Small chocolate cake with light cream and mandarin compote</small>	12
Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott <small>Pumpkinseeds-vanilla-parfait with blueberry compote</small>	10
Quarkknödel mit Rotwein-Zwetschgen <small>Quark dumplings with red wine plums</small>	12
Käseteller mit Früchtebrot <small>Cheese plate with and fruit bread</small>	16
Exotischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl <small>Exotic fruit salad with a scoop Glace choice</small>	11 13
Coffee Time: 8.50 Eine Kugel Glace nach Wahl, dazu ein Kaffee oder Espresso <small>A scoop ice cream choice together with 1 coffee or espresso</small>	
Mövenpick Glace - diverse Aromen <small>Mövenpick Ice cream - various ice-cream flavour</small>	1 Kugel mit Schlagrahm 4 + 1.50