

Herzlich Willkommen

„Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener.“ Phillip 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 währschaffen Küche oder Feinschmecker auf der Suche nach kulinarischen Höhepunkten – jedermann ist im Grünen Glas willkommen.

Wir freuen uns darauf, Ihrem einzigartigen Geschmack auf die Spur zu kommen.

Katharina & Gerhard Kiniger

warm - hearted very welcome

„The only taste, that who give you a really good feeling is your own“.

Phillip Rosenthal (1916-2001, German Employer and public political)

To take this very personal tastes of each guest bill, our goal as host of the historic restaurants on the green glass in Zurich village is low. And in this sense we hope that many years as well as first time visitors find various tastes and preferences the way to our house: Whether young or old, vegetarian or meat lovers, wine connoisseurs or dessert enthusiasts, families or business associates, friends of the plentiful kitchen or gourmet in search of culinary delights - everyone is welcome in the green glass.

We look forward to your unique taste to get on the track.

Katharina & Gerhard Kiniger (host)

Restaurant zum Grünen Glas



Bankett - Vorschläge Herbst

1. September 2017 - 30. November 2017

Banquet proposals fall 1.9. - 30.11.2017

Preise / Prices:

2-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 2-Course-Menu to Choose	Fr. 52.-
3-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 3-Course-Menu to Choose	Fr. 63.-
4-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 4-Course-Menu to Choose	Fr. 75.-
5-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 5-Course-Menu to Choose	Fr. 86.-

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot nach Ihren Wünschen –
Miriam Kübler und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!

We're happy to help you according to your wishes, we send you a personal offer for your event.
Please ask for Miriam Kübler or Katharina Kiniger.

Vorspeisen / Starters:

Herbstlicher Pilzsalat auf Römersalat mit Croûtons, Speckwürfel, Parmesansplitter, Brätstrudel und Apfelspalten begleitet von Apfeldressing

Mushroom salad on romaine lettuce with croûtons, bacon, parmesan, veal—pork-sausage meat strudel, apple slices and apple-dressing

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Chili-Croûtons mit Salatsauce Ihrer Wahl

Mixed leaf salad with seeds Chili-Croûtons and dressing on your choice

Kürbiscurrycappuccino mit Kokosnussmilch und Gemüsefrühlingsrolle

Pumpkin Curry Soup with coconut milk and vegetable spring roll

Parmesansüppchen mit Eierschwämmli

Parmesan soup with chanterelles

Winzer-Wein-Suppe mit Trauben, Brotwürfel und Thymianstange

Wine soup with grapes, bread cubes and thyme puff-pastry stick

Mediterraner-Gemüse-Salat mit Blattsalat, frischem Basilikum und Büffelmozzarella

Mediterranean vegetable salad with leaves -salad, fresh basil and buffalo-mozzarella

Knödelsalat mit Büffelmozzarella Blattsalaten, roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen, Landrauchschinken an Tomatenvinaigrette

Dumpling salad with buffalo-mozzarella, on leaf salad, red onions, pine-nuts, smoked ham with tomatoes vinaigrette

Herbstlicher Blattsalat mit Wildschweintrüben

im Speckmantel an Orangenvinaigrette mit Feigen und gebratenen Pilzen

Leaf salad with wild boar in bacon at Orange Vinaigrette with figs and roasted mushrooms

Randen-Kartoffel-Salat mit gebratenem Wolfsbarschfilet

Beetroot potato salad with roasted sea perch filet

Ochsenschwanz Sülze mit Peperonisalsa und eingelegten Artischocken

Aspic oxtail with peppers salsa and pickled artichokes

Rauchlachsterrine gefüllt mit Frischkäse

auf herrlichem gehobeltem Fenchelsalat mit Orangenvinaigrette

Smoked salmon terrine filled with fresh cream cheese on fennel salad with orange vinaigrette

Hauptgänge / Main courses

Fleisch / Meat:

Roastbeef mit Kräuterhollandaise serviert mit Kartoffel-Ofengemüse
Roast beef with herb hollandaise, served with roasted potato-vegetables

Kalbfleischgeschnetzertes Zürcher Art an leichter kaffeebrauner Rahmsauce
mit Tagliatelle und einem Speck-Bohnenbündeli (Nachservice Rösti)
Sliced veal "Zurich Style" with fresh mushrooms, cream sauce served with noodles and green beans with bacon
(supplement Rösti)

Osso buco (geschmorte Kalbshaxe) im Ofen geschmort mit Wurzelgemüse und Safran-Risotto
Osso bucco (braised veal knuckle) with root vegetables and saffron-risotto

Duett von geschmorter Kalbswange & Kalbsfilet
mit Kartoffel-Petersilien-Püree und gebratenen Eierschwämmli
Duet of braised veal cheek & veal fillet with potatoes-parsley puree and fried chanterelles

Kalbshohrückensteak mit einer Haube von Oliven, getrockneten Tomaten, Kräutern
und Thymianjus dazu Weissweinsrisotto
Veal steak with a hood of olives, dried tomatoes and herbs, thyme jus, served with white wine-risotto

Rindsfilet (120g) rosa gebraten in Kräuterhülle auf Sellerie-Kartoffel-Purée
mit Chilikarotten und Portweinjus
Tenderloin of beef (120g) medium, enveloped with herbs on celery-potatoes puree with chili carrots and port wine sauce

Sauerbraten mit Rotweinsauce, Rosinen serviert mit Rotkraut und Spätzli
Braised beef with red wine sauce, served with red cabbage and spaetzle

Mistkratzerli (zerlegt) an Morchelsauce mit Gemüse-Kartoffel-Cassoulet (gemischt)
Chicken on morelsauce, with mixed vegetables and potatoes

Hirschmédaillons mit Baumnuss-Kräutern,
Preiselbeersauce, glasierten Maroni, Selleriepüree und Speckknödel
Venison medallions with walnut-herbs, cranberry sauce, glazed chestnuts, celery puree and bacon dumplings

Rehragout mit frischen Pilzen, Speckstreifen und Butterspätzli
Deer ragout with fresh mushrooms, bacon and spaetzle

Weiter Wildgerichte auf Anfrage (saisonal) - More venison dishes on request (seasonal)

Fisch / Fish:

Zanderfilet gebraten auf Weinsauerkraut serviert mit Kartoffelstäbchen
Zander fillet on sourcrout served with potato sticks

Rotbarschfilet mit gemüse-Bouillabaisse, Sauce Rouille und Petersilienkartoffeln
Redfish with bouillabaisse vegetable, sauce rouille and parsley potatoes

Schottisches Frischlachsfilet auf Erbsen-Kartoffelpüree
mit Gartenkefen und Kräutersalat an leichter Safransauce

Scottish fresh salmon fillet, on pea-mashed potato with sugar snap peas, herb salad on a light saffron sauce

Fleischlos / Vegetarian:

Bis 5 Personen können die Vegetarier vor Ort (aus der Speisekarte) bestellen.

Up to 5 people vegetarians can order locally (from the menu).

Südtiroler Käsenocken auf Pilzgulasch mit Parmesansplitter

South Tyrolean cheese dumplings on mushroom with Parmesan

Gemüsecurry mit Kokosnussauce serviert mit Basmatireis **(auch geeignet für Veganer)**

Vegetables curry with coconut sauce served with basmati rice (Vegan)

Auberginen- und Zucchini-Piccata mit Weissweinrisotto

Eggplant- and zucchini piccata with white wine risotto

Verschiedene Ravioli saisonal zubereitet

Several kind of ravioli seasonal prepared

Desserts / Desserts:

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beerenshot und Joghurtglacé

Home made slice of cream cake with berries and yoghurt ice cream

Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott

Pumpkinseeds vanilla-parfait with blueberry compote

Quarkknödel paniert im Streusel serviert mit Rotwein-Zwetschgen

Quark dumplings breaded in sprinkles, served with red wine plums

Crêpes mit Vanillesauce und Beerenkompott

Crêpes with vanilla sauce and berry compote

Gebackene Apfelchüechli mit Honig und Zimtzucker verfeinert,

serviert mit Vanillesauce und einer Kugel Macadamia Dulce

Deep-fried apple fritters with honey and cinnamon sugar served with vanilla sauce and Macadamia Dulce Ice cream

Geeiste Weinschaumcrème auf Vanilletrauben

Frozen Sabayon with vanilla grapes

Natürli Käseteller (4 Sorten nach Wunsch) mit eingelegten Birnen und Früchtebrot

Cheese plate with spicy-pear and nut bread

Deklaration: Poulet: Schweiz, Frankreich / Chicken: Switzerland, Franc
Declaration: Schweine-und Kalbfleisch: Schweiz / Pork and veal: Switzerland
Rindfleisch: Schweiz / Beef: Switzerland
Wild: Österreich, EU, Neuseeland / Venison: Austria, EU, New Zealand
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang
Fish: whenever possible, breeding or wild caught

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. 8,0%

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes 8.0%

Restaurant zum Grünen Glas