

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 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)



Bankett - Vorschläge Winter

1. Dezember 2017 - 28. Februar 2018

Banquet proposals winter 1.12.2017 - 28.2.2018

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. 65.-
4-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 4-Course-Menu to Choose	Fr. 77.-
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:

Karottensuppe mit Ingwer serviert mit Brotcroûtons

Carrot soup with ginger and served with croutons

Bündner Gerstensuppe

Grisons barley soup

Doppelte Kraffbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Safran-Griessnockerl

Double consommé (clear soup) with sherry, vegetable strips and saffron-semolina-dumplings

Tomaten-Orangensuppe mit einer Schwiegermutterzunge

Tomato orange soup with mother in laws tongue (salt pastry)

Nüsslisalat „Grünes Glas“

mit Französisch-Dressing, gehacktem Ei, Brotcroûtons und gerösteten Speckstreifen
Lamb's lettuce "Grünes Glas" with French dressing, chopped egg, croutons and roasted bacon

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

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

Grillierter Zucchini-Haselnuss-Salat mit Blattsalat, Basilikum und Parmesan

Grilled zucchini - hazelnut - salad with lettuce, basil and Parmesan cheese

oder mit geräucherter Entenbrust

or with smoked duckling breast

Knödel-Carpaccio mit Büffelmozzarella und Landrauchschinken

mit Blattsalaten, roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen an Tomatenvinaigrette

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

Steinpilz-Ravioli mit Salbeibutter, gehobeltem Parmesan und Rucolapesto

Cep ravioli with sage butter, parmesan cheese and rugula pesto

Kalbfleisch-Tatar mit Sardellen und Kapern, serviert mit Brioche toast und Butter

Veal tartare with anchovies and capers, served with brioche toast and butter

Gebackene Jakobsmuscheln im Kürbiskernenmantel

auf lauwarmem Randensalat mit Kürbis-Meerrettich-Mayonnaise

Baked scallops in pumpkinseed coat on warm beetroot salad with pumpkin-horseradish-mayonnaise

Mousse von der geräucherter Forelle

mit karamellisierten Apfelspalten auf Blattsalat, Brioche Toast und Butter

Mousse of smoked trout with caramelized apple slices and salad, brioche toast and butter

Graved-Lachsfilet mit Orangen-Wasabi-Honig Sauce auf gehobeltem Fenchelsalat

Graved salmon fillet with orange wasabi honey sauce on shaved fennel salad

Hauptgänge / Main courses:

Fleisch / Meat:

Roastbeef mit Kräuterhollandaise serviert mit Kartoffelgratin und Ofengemüse
Roast beef with herb hollandaise, served with potato gratin and roasted vegetables

Kalbfleischgeschnetzeltes 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)

Kalbswangen im Rotwein geschmort serviert mit Erbsenpüree und Eierschwämmli
Braised veal cheek in red wine, served with green-pea puree and egg mushrooms

Rindsfilet (120g) rosa gebraten
im Pfeffermantel auf Mandel-Kartoffel-Purée mit Chilikarotten und Portweinjus
Tenderloin of beef (120g) medium, wrapped with pepper with almond-potato-purée, chili carrots and port wine sauce

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

Kalbssteak mit Kräuterhaube auf Spitzkohl mit Karotten
Veal steak with herb hood, sweetheart cabbage and carrots

Kalbsfleischvogel mit Pilz-Gemüsefüllung
dazu Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse und gefüllter Kartoffel
Veal paupiettes stuffed with mushroom-vegetable, served with brussels sprouts-salsify-vegetables and filled potato

Coq au Riesling (sanft geschmortes Schweizer Poulet, zerlegt)
mit seinen Gemüse und Pilzen auf gebratenen Polentascheiben
Coq au Riesling (braised Swiss chicken) with vegetables and mushrooms on fried polenta slices

Rehschnitzel im Haselnuss-Mantel auf Curry-Rahmwirsing, Trauben und gefüllter Apfel
Escalopes of venison breaded with hazelnuts on curry cream savoy cabbage, grapes and filled apple

Hirschmédaillons mit Baumnuss-Kräutern,
Preiselbeersauce, glasierten Marroni, Selleriepüree und Speckknödel
Venison medaillons with walnut-herbs, cranberry sauce, glazed chestnuts, sellery-purée and bacon dumplings

Fisch / Fish:

Schottisches Lachsfilet gebraten auf Kartoffelpüree mit Schnittlauchsauce und Meerrettich
Scottish salmon fillet on mashed potato with chive sauce and horseradish

Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Rotwein-Butter und gebackenem Kartoffelgitter
Zander fillet on creamed savoy cabbage with red wine butter sauce and baked potato grid

Seeteufelkotelette mit Kräuterkruste, Kartoffel-Spinat-Roulade auf Rahmwirsing
Monkfish cutlets with herb crust, potato and spinach roulade on savoy cabbage

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

Süsskartoffelragout (mit Ananas, Peperoni und Kokosnussauce) serviert mit Basmatireis
Sweet potato ragout (with pineapple, peppers and coconut sauce) served with basmati rice

Taleggio-Rucola-Pasta-Rotondi mediterran
Taleggio-Rucola-Pasta rotondi mediterranean style (Ravioli)

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

Apfelstrudel "Kiniger" mit Birnenglacé
Apple strudel with pear ice cream

Karamellierte Vanillecrème mit Baumnussglacé
Caramelised vanilla cream with walnuts ice cream

Crème Caramel mit Früchten garniert
Caramel cream garnished with fruits

Schokoladen-Mandel-Tiramisu mit Feigenkompott
Chocolate almond Tiramisu with fig compote

Natürli Käseteller (4 Sorten nach Wunsch) mit eingelegten Birnen und Früchtebrot
Cheese plate with spicy-pear and dried fruit bread

Deklaration: Poulet: Schweiz, Frankreich / Chicken: Switzerland, France
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%