

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 Frühling ab 20 Personen

1. März - 31. Mai 2018

Banquet proposals from 20 persons

spring 1.3. - 31.5.2018

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. 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.-

Bei Anlässen ab 10-20 Personen können sie aus der à la Carte Speisekarte die Auswahl wie folgt zusammenstellen:

3 Vorspeisen, 3-4 Hauptgänge und 3 Desserts

Reservations from 10-20 people you can choose from the menu card:

3 starters, 3-4 main courses, 3 desserts and we write a small card.

**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:

Fenchelsuppe mit Wiediker-Roastbratwurst

Fennel soup with «Wiediker»-sausage

Gelbe Paprika-Safransuppe mit Gemüsefrühlingsrollen

Yellow pepper saffron soup with vegetable spring rolls

Kohlrabi-Tomaten-Minestrone mit Basilikum und Crostini

Turnip cabbage tomato minestrone with basil and crostini

Kräuterschaumsuppe mit Rührei-Crostini

Herbal soup with scrambled eggs crostini

Spargelsuppe mit Basilikum, Spargelspitzen und Lachswürfel

Asparagus soup with basil, asparagus and salmon cube

Carpaccio vom Tafelspitz an Gemüsevinaigrette

dazu einen Apfel-Spargel-Salat

Carpaccio from pointed beef with a vegetable vinaigrette, served with a apple-asparagus salad

Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

Dumpling salad with buffalo-mozzarella, tomatoes vinaigrette on leaf salad with pine-nuts and onions

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle

Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum-Pesto und karamellisierten Nüssen

Mediterranean vegetable salad with special hard pepper Swiss cheese, fresh goat cheese cream, basil pesto and nuts

Gemischter Blattsalat mit Kernen, Brotcroûtons und Joghurt-Dressing

Mixed leaf salad with seeds, croutons and yoghurt dressing

Frisch-Lachs-Carpaccio mit Kräutersalat und herrlichem Gewürz-Couscous

Fresh - salmon - Carpaccio with herb salad and Couscous

Zweifarbiger Spargelbrotsalat mit Gewürztomaten, Ananas und Basilikum

dazu ein kleines Salatbouquet

Green and white asparagus-bread salad with tomatoes, pineapple and basil served with a small salad bouquet

Spargel im Pergament-Papier mit Sauce hollandaise

Asparagus in parchment paper with hollandaise sauce

Zitronen-Ravioli (aus den Walliser Bergen) mit gebratenem Seeteufelmedaillon und Tomaten-Oliven-Pesto

Lemon Ravioli pasta with grilled anglerfish medaillon and tomato-olive-pesto

Gebratene Entenbrust auf Glasnudel-Salat mit Mango, Papaya, Avocado und Nüssen

Roasted duckling breast on an glass noodle salad with mango, papaya, avocado and nuts

Hauptgänge / Main courses

Fleisch / Meat:

Osso buco von der Kalbshaxe im Rotwein geschmort
mit Gemüsewürfeln serviert und herrlichem Safran-Limetten-Risotto
Osso buco (braised veal knuckle) in red wine, served with vegetables cubes, saffron-lime risotto

Roastbeef mit Kräuterhollandaise serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse
Roast beef with herb hollandaise, served with Oven-potato-vegetables

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art
an leichter kaffeebrauner Rahmsauce mit Tagliatelle und Gartenkefen (Rösti als Nachservice)
Sliced veal "Zurich Style" with fresh mushrooms, cream sauce, noodles and sugar snap peas (supplement Rösti)

Schweinsfiletsmédailon rosa gebraten mit Bärlauch-Kräuterhaube
serviert mit Spargeln und Morchelsauce
Pork fillet with wild garlic-herb hood, served with asparagus and morel sauce

Stubenkücken mit frischen Kräutern (zerlegt) auf herrlichen Spargeln an leichter Tomatenbutter
Chicken with fresh herbs on asparagus and light tomato butter

Kalbshohrückensteak mit Kräuterhaube
serviert mit Kartoffel-Mandelpüree und Broccoli
Veal steak with herb hood, served with potato-almond-puree and broccoli

Lammnierstück mit Oliven-Kräuter-Haube auf Tomaten-Ratatouille-Couscous
Lamb loin with olives-herb-hood served with tomato-ratatouille-couscous

Fisch / Fish:

Schottisches Lachsfilets auf Erbsen-Kartoffelpüree mit Schnittlauchsauce und Meerrettich
Scottish salmon fillet, mashed peas-potatoes with chives-sauce and horseradish

Heilbutt auf Rotwein-Gemüselinsen
Halibut on red wine vegetables-lenses

Wolfsbarschfilets kross gebraten mit Auberginen-Tatar serviert mit geschmortem Tomaten-Fenchel
Roastet bass (sea perch) with aubergine tatar served with stewed tomatoes-fennel

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).

Paprika-Kartoffelgulasch mit weissem Spargel
Paprika potato goulash with white asparagus

Spaghetti mit Erbsen-Carbonara und gehobeltem Parmesan

Spaghetti Carbonara with peas and parmesan

Artischocken-Ravioli an feiner Gemüsebolognese

Artichoke ravioli with vegetables Bolognese

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne weitere vegetarische Hauptgänge.

On request we are pleased to submit you more vegetarian main courses

Desserts / Desserts:

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beerenshot und Joghurt-Glacé

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

Schokoladenmousse mit Dörraprikosen-Ragout

Chocolate mousse with dried apricots-ragout

Griessknödel begleitet mit Rotwein-Zwetschgen

Semolina dumplings with redwine Alsatian-plum

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

Cheese plate with spicy-pear and nut bread

Kaffeeparfait mit Kiwisalat

Coffee parfait with kiwi fruit salad

Rahmcrème mit marinierten Erdbeeren (Saisonal möglicherweise andere Beeren)

mit einer Kugel Vanilleglace

Cream crème with marinated strawberries (seasonal other berries) with vanilla ice cream

Apfelchüechli (warm) **mit Honig und Zimt-Zucker** serviert mit Passionsfrucht-Süppchen

Apple fritters (warm) with honey and cinnamon sugar and passionfruit-soup

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne Dessertkreationen mit Rharber und Erdbeeren

On request we are pleased to submit you sweets with rhubarb and strawberries

Deklaration: Poulet: Schweiz, Frankreich / chicken: Switzerland, Franc

Declaration: Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz / Pork and veal: Switzerland

Rindfleisch: Schweiz / Beef: Switzerland

Lamm: Neuseeland, Australien

Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Fish: whenever possible, breeding or wild caught

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes