

MENUVORSCHLÄGE

HERBST/WINTER 2018 À CHF 55.00 PRO PERSON

MENU SUGGESTIONS: AUTUMN/WINTER AT CHF 55.00 PER PERSON

Restaurant zum Grünen Glas

VORSPEISEN:

Starters:

Nüsslisalat „Grünes Glas“ mit Joghurt-Dressing,
gehacktem Ei, Brotcroûtons und gerösteten Speckstreifen
Lamb's lettuce "Green Glass" with Joghurt-dressing, chopped egg,
croutons and roasted bacon

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Sauce nach Ihrer Wahl
(Französisch, Italienisch, Joghurtdressing)
Mixed leaf salad with seeds and dressing on your choice

Steinpilzravioli mit Pilzgröstl an Salbeibutter und Rucolapesto
Cep ravioli with sage butter, mushrooms and rucola pesto

Speckknödel-Carpaccio
Tomatenvinaigrette, Büffelmozzarella und Landrauchschinken
Dumpling-Carpaccio, tomatoes vinaigrette, buffalo-mozzarella, smoked ham

Orangen-Fenchelsalat mit Oliven
Orange-fennel salad with olives

Kartoffel-Speck Cappuccino
Potato puree soup with bacon

Ratatouillecrèmesuppe mit Blätterteig-Thymianstange
Ratatouille cream soup with puff Thymian

HAUPTGÄNGE:

Main courses:

FLEISCH:

Meat:

Im Ofen gegarte Poularde mit Thymianjus
auf Ofen-Senf-Gemüse mit gebratenen Kartoffeln
Roasted poulard with thymejus (sauce) on oven-mustard-vegetables with roasted potatoes

Coq au vin vom Stubenkücken (zerlegt)
mit Gemüsewürfel auf Tagliatelle
Coq au vin of chicken with diced vegetables on noodles

Wildgeschnetztes serviert mit Butterspätzli und Rotkraut
Sliced game meat served with spaetzle and red cabbage

Kalbshackbraten mit gebratenen Pilzen,
Kartoffel-Gratin und grünen Bohnen
Veal meatloaf with fried mushrooms, potato gratin and green beans

Rinds-Ragout mit Schmorgemüse, Petersiliensalsa und Salzkartoffeln
Beef stew with braised vegetables, parsley salsa and potatoes

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce
und Tagliatelle

Veal slice zurich style with champignons and tagliatelle pasta

FISCH:

Fish:

Seelachsfilet mit Kräuterhaube

auf herrlichem Ratatouille mit Salzkartoffeln

Salmon fillet with herb hood on Ratatouille with boiled potatoes

Schottisches Frischlachsfilet

auf Tagliatelle mit Apfelwürfel und Tomaten

Scottish fresh salmon fillet on tagliatelle with diced apple and tomato

VEGETARISCH:

Vegetarian:

Falaffel-Médailles verfeinert mit Frühlingszwiebel und Tomaten
auf herrlichem Ofengemüse

Falafel medallion with spring onion and tomatoes on oven vegetables

Gemüse-Curry

aus herrlichen Gartengemüse mit Basmatireis

Vegetable curry with basmati rice

Tofu-Piccata mit Tomaten-Orangensauce

Tofu-piccata with tomato-orange-sauce

DESSERTS:

Desserts:

Kürbis-Vanille-Halbgefrorenes mit Heidelbeer-Kompott

Pumpkinseeds vanilla-parfait with blueberry compote

Schokoladen – Mandel Tiramisu mit Feigenkompott

Chocolate almond Tiramisu with fig compote

Apfelchüechli mit Vanilleglacé

Apple rings with vanilla ice cream

Crème Caramel mit Saisonfrüchten garniert

Caramel cream garnished with seasonal fruits

HINWEIS:

Indication:

Wir bitten Sie ein Einheitsmenu zu wählen,

Vegetarier (bis 5 Personen) werden vor Ort abgeklärt.

Für weitere Vorschläge und Wünsche können Sie uns gerne kontaktieren.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe.

Please choose one menu, vegetarians (up to 5 people) still remains on site. For more proposals please contact us. Thank you for your understanding and cooperation.

NACHSERVICE:

Supplement

Falls Sie Nachservice wünschen, dürfen Sie gerne im Vorfeld die Anzahl bekannt geben. Aufschlag pro Person: Fr. 8.00
If you order more, please let us know - Surcharge: Fr. 8.00 per person

DEKLARATION:

Declaration:

Poulet: Schweiz / chicken: Switzerland

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

Rindfleisch: Schweiz / Beef: Switzerland

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

Restaurant zum Grünen Glas