

Bankett-Menuvorschläge Herbst

1. September 2018 - 30. November 2018

Banquet proposals fall 1.9. - 30.11.2018

Herbst-Menu, pro Person CHF 65.-

Kürbis-Curry-Cappuccino
mit Kokosnussmilch und Edencrevettenspiess

Hirschmédaillons mit Baumnuss-Kräutern,
Preiselbeersauce, glasierten Maroni,
Wirz an leichter Rahmsauce, dazu Speckknödel

Knusper Röllchen gefüllt mit Kastanienmousse
auf Quittenragout

Passende Weinvorschläge:

Weisswein: Petite Arvine « L'Opaline » AOC 2017
Cave Emery, Wallis, 75cl CHF 63.-

Rotwein: Crozes-Hermitage « Barrique »
Mont Rousset AOC 2015, 75cl CHF 68.-

Zunft Riesbach-Menu, pro Person CHF 65.-

Winzer-Wein-Suppe
mit Trauben, Brotwürfel und Thymianstange

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art
an leichter kaffeebrauner Rahmsauce
mit Tagliatelle und einem Speck-Bohnenbündeli
(Nachservice Rösti)

Hausgemachte Crèmeschnitte
mit Beerenshot und Joghurtglacé

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:
Zürcher Riesling-Sylvaner AOC 2017
Zweifel Weine, Zürich-Höngg, 75cl CHF 56.-

Rotwein:
« Ursus » rote Assemblage 2016, Zweifel Weine
(Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin), 75cl CHF 63.-

Grünes Glas-Menu, pro Person CHF 65.-

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle,
Ziegenfrischkäsecreme, Basilikum Pesto
und karamellisierten Cashew Nüssen

Geschmortes Kalbsbäggli mit Balsamico-Jus
auf Parmesan-Polenta und Gemüsewürfel

Gebackener Griessknödel auf karamellisierter
Gewürz-Birne dazu Rhum-Glacé

Passende Weinvorschläge:

Weisswein: « Vallombrosa bianco » DOC 2016
Tamborini, Tessin, 75cl CHF 59.-

Rotwein: « Ripasso » DOP 2016
Montesor, Veneto, 75cl CHF 61.-/150cl 132.-

Gourmet-Menu, pro Person CHF 75.-

Saibling von Bremgarten/Argau
auf dreierlei Randen mit Meerrettichmousse

Kartoffel-Speck-Cappuccino

Roastbeef mit Kräuterhollandaise
serviert mit Kartoffel-Ofengemüse

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:
Chablis 1er Cru Guy Robin et Fils,
Montée de Tonnerre AOC 2016, 75cl CHF 73.-

Rotwein:
Alonso del Yerro DO 2013
Ribera del Duero, 75cl CHF 77.-

- **Bei Anlässen ab 10-15 Personen empfehlen wir Ihnen eine kleine Karte.**

Ausgenommen in der Zunftmeisterstube, da bitten wir Sie aus küchentechnischen Gründen ein Einheitsmenu oder z.B. Fleisch/Fisch in Absprache mit uns zu bestimmen.
We recommend Events from 10-15 people a small card. Except in the Zunftmeisterstube, choose one menu or for instance Meat / Fish please contact us.

Sie können die Gerichte aus der saisonalen à la Carte-Speisekarte www.gruenesglas.ch (Preise gemäss Speisekarte) zusammenstellen. (3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Desserts)

Reservations from 10-15 people we recommend a smaller card, that you can choose (3 starters, 3 main courses, 3 desserts) from the à la carte menu. (prices according the à la carte card)

- **Menuvorschläge ab 15 Personen (Einheitsmenu)**

Wir freuen uns, Ihnen folgende Vorschläge unterbreiten zu dürfen und bitten Sie ein Einheitsmenu zu wählen. Bis fünf Personen, dürfen die Vegetarier das Menu vor Ort aussuchen. Bitte geben Sie uns die Intoleranzen im Vorfeld bekannt.

Menu suggestions from 15 people (one menu). We are pleased to present you the following suggestions and ask you to choose a unitary menu. Up to five people, the vegetarians are allowed to choose the menu on site. Please inform us about the intolerances in advance.

- **Gerne dürfen Sie ihr Menu aus den folgenden Vorschlägen selber zusammenstellen. Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.**

You are welcome to assemble your own menu from the following suggestions. For questions please contact us.

2-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 2-Course-Menu to Choose	CHF 53.-
3-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 3-Course-Menu to Choose	CHF 65.-
4-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 4-Course-Menu to Choose	CHF 75.-
5-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 5-Course-Menu to Choose	CHF 86.-

- **Wir bitten Sie, uns zwei Wochen vor Ihrem Anlass die Menu- und Weinauswahl sowie die Details (Ablauf, Technik, etc.) bekanntzugeben.**

please let us know two weeks before your event the menu- & wine selection and the details (times, technology, etc.)

- **Der Zwischenstand der Personenzahl erwarten wir 14 Tage vor Ihrem Anlass, die definitive Zahl 48 Stunden vorher und diese gilt als Verrechnungsbasis.**

We expect the intermediate number of the number of persons 14 days before your event, the definite number 48 hours before and is considered the basis for billing.

Vorspeisen / Starters:

Kürbis-Curry-Cappuccino mit Kokosnussmilch und Eden Crevetten-Spiess
Pumpkin-Curry Soup with coconut milk and Eden shrimp skewer

Parmesansüppchen mit Eierschwämmli **oder** gebackenen Miesmuscheln
Parmesan soup with chanterelles or baked mussels

Winzer-Wein-Suppe mit Trauben, Brotwürfel und Thymianstange
Wine soup with grapes, bread cubes and thyme puff-pastry stick

Kartoffel-Speck-Cappuccino mit crème fraîche und Thymian verfeinert
Potato Bacon Cappuccino refined with crème fraîche and thyme

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

Kartoffel-Eierschwämmli-Tatar, Landrauchschinken, Brätstrudel, Parmesansplitter
Potato-chanterelles-tatar, smoked ham, meat strudel, parmesan

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle, Ziegenfrischkäsecreme,
Basilikum-Pesto und karamellisierten Cashew Nüssen
Mediterranean vegetable salad with special hard pepper Swiss cheese, fresh goat cheese cream, basil pesto and cashew nuts

Herbstlicher Nudelsalat mit Wildschweintrüben im Speckmantel
eingelegten Artischocken, Burrata, Parmesan und gebratenen Pilzen
Pasta-salad with wild boar in bacon with pickled artichokes, burrata, parmesan and fried mushrooms

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Chili-Croûtons mit einer Salatsauce Ihrer Wahl
(bitte Sauce bestimmen) Französisch-, Balsamico-, oder Kräuterdressing
Mixed leaf salad with seeds ,Chili-Croûtons and dressing one your choice
(please choose one sauce) French, Balsamic, or Herbsdressing

Nüsslisalat (auf Anfrage/Saisonal) an Französischem Dressing mit Speckstreifen,
gehacktem Ei, Nüssen und Croûtons
Corn salad (field salad) on Frenchdressing with bacon, egg, nuts, bread croutons

Ochsenschwanz Sülze mit Peperonisalsa und Blacktiger-Crevetten (Mongroven Wald)
Aspic oxtail with peppers salsa and Blacktiger-shrimp

Tagliarini aus den Walliser Bergen mit frischen Eierschwämmli an leichter Kräuterrahmsauce
Tagliarini from the Valais mountains with fresh chanterelles on light herb cream sauce

Weitere Pasta-Gerichte oder Möglichkeiten mit Tagliarini auf Anfrage
More pasta dishes or options with tagliarini on request

Saibling von Bremgarten/Aargau auf dreierlei Randen mit Meerrettichmousse
Char from Bremgarten/Switzerland on three beetroot with horseradish-mousse

Forellenfilet geräuchert auf eingelegtem Rettich
mit Radieschen im Cassis mariniert begleitet von frischem Meerrettich und Kresse
Smoked fillet of trout on pickled radish, in cassis marinated radishes accompanied by fresh horseradish and cress

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)

Gebratene Kalbshaxe mit Ratatouille und Selleriepurée

Braised veal knuckle (Osso bucco) with ratatouille and celery puree

Geschmortes Kalbsbäggli (Wange) mit Balsamico-Jus auf Parmesan-Polenta und Gemüsewürfel

Braised veal cheek with balsamic jus on Parmesan-polenta and diced vegetables

Schweinsfilet am Stück rosa gegart, Blattspinat mit Frühlingszwiebeln und Speckknödel

Pork fillet on the piece, leaf spinach with spring onions and bacon dumplings

Kalbssteak mit einer Haube von Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutern serviert mit Weisswein-Risotto und Thymian-Jus

Veal steak with a hood of olives, dried tomatoes and herbs, served with white wine-risotto and thyme jus

Rindsfilet (120g) rosa gebraten in Kräuterhülle auf Muskat-Kürbis-Purée mit Portwein-Jus und Bratkartoffeln

Tenderloin of beef (120g) medium, enveloped with herbs on pumpkin-puree with and port wine sauce, fried potatoes

Sauerbraten vom Rind an Rotweinsauce und Rosinen, serviert mit Rotkraut und Spätzli

Braised beef with red wine sauce and raisins, 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, Wirz an leichter Rahmsauce, dazu Speckknödel

Venison medallions with walnut-herbs, cranberry sauce, glazed chestnuts, savoy cabbage with cream, 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 sourcroust served with potato sticks

Tagesfisch auf Safran-Gerstensotto mit frischen Eierschwämmli

Fish of the day on saffron-barleysotto with fresh chanterelles

Schottisches Frischlachsfilet auf Erbsen-Kartoffel-Purée

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

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Speisekarte (Saisonal).

More dishes you can find on our Restaurant menu (Seasonal).

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 Weissweinsrisotto

Eggplant- and zucchini piccata with white wine risotto

Verschiedene Ravioli aus den Walliser Bergen, saisonal zubereitet

Several kind of ravioli seasonal prepared

Deklaration: Geflügel: Schweiz, Frankreich / poultry: 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

Krustentiere: Zucht / crustaceans: breed

Desserts / Desserts:

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beerenshot und Joghurtglacé

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

Knusper Röllchen gefüllt mit Kastanienmousse auf Quittenragout

Crispy rolls filled with chestnut-mousse on quince-ragout

Geeiste Weinschaumcrème auf Vanilletrauben

Frozen Sabayon with vanilla grapes

Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott

Pumpkinseeds vanilla-parfait with blueberry compote

Gebackener Griessknödel auf karamellisierter Gewürz-Birne dazu Rhum-Glacé

Baked semolina-dumpling on caramelised spice-pear with rumglacé

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

Natürli Käseteller (4 Sorten) mit eingelegten Birnen und Fruchtebrot

Cheese plate with spicy-pear and nut bread

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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

About ingredients in our dishes, that trigger allergies or intolerances, we can inform you on request.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes