

# 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 2018 - 30. November 2018**

Banquet proposals fall 1.9. - 30.11.2018

Preise / Prices:

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

**Bei Anlässen ab 10-20 Personen können Sie die Menus auch aus der à la Carte-Speisekarte (Preise gemäss Speisekarte) zusammenstellen.**

Reservations from 10-20 people you can choose from the à la carte menu card (prices according the à la carte 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:

**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

#### **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)

#### **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 sourcroust 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 Weissweinsrisotto

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, 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%