

SPEISEKARTE – Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas

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 mit auserlesenen Gerichten auf die Spur zu kommen.

Ihre Gastgeber

Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

Schön, dass Sie bei uns sind!

Unsere Räumlichkeiten

Zunftsaal:

Fläche: 178m²

Seminarbestuhlung bis 60 Personen

Konzertbestuhlung bis 120 Personen

Apéro mit Stehtischen 20 – 170 Personen

Runde Tische bis 70 Personen

Blocktische bis 160 Personen



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.gruenesglas.ch oder senden Sie uns ein Mail an bankett@gruenesglas.ch wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen / Starters

Bistro Surprise

18

Alpenkräuterblättermigstangen, Oliven, mariniertes Feta, mediterranes Gemüse, Landrauchschinken vom Zürcher Oberland

Deklaration: Mehl, Butter, Ei, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Puderzucker, Salz, Pfeffer

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham

Speck - Knödelsalat mit Büffelmozzarella

14

Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem « Natürliand », rote Zwiebeln, Pinienkernen und jungem Lattich

Deklaration: Salat, Toast, Brot, Mehl, Ei, Schnittlauch, Petersilie, Milch, Rahm, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, Butter, Thymian, Rosmarin, Schüttelbrot, Preiselbeeren, Zucker

Dumpling salad with Buffalo-Mozzarella cheese, with tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts

Ratatouille-Crèmesuppe mit Jakobsmuscheln (Nordwestatlantik)

14

Deklaration: Zwiebeln; Zucchetti, Tomaten, Gemüsebouillon, Vollrahm, Butter, Croûtons, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Ratatouille cream soup with Scallops

Klare Ochschwanzsuppe (CH)

14

Tortellini mit Rindfleischfüllung (CH) aus den Walliser Bergen

Deklaration: Karotten, Zwiebeln, Knollensellerie, Lauch, Tomatenpüree, Sulfide, Rotwein, Mehl, Eiweiss

Clear oxtail soup, Tortellini stuffed with beef (CH) from the Valais mountains

Herbstsalat aus Safran-Taglierini

17

frischen Pilzen und Wildschwein-Entrecôte (AT) im Speckmantel (CH), Beeren, Gemüse, Burrata, eingelegte Artischocken und Parmesan

Deklaration: Mehl, Ei, Essig, Zwiebeln, Senf, Öl, Bouillon

Autumn salad of Saffron-Taglierini, fresh mushrooms and wild boar tail wrapped in bacon, fresh berries, vegetables, burrata, pickled artichokes and pamesan

Saibling von Bremgarten (AG)

16

auf dreierlei marinierten Renden mit Meerrettichschaum

Deklaration: Bouillon, Lorbeer, Tafelessig, Salz, Pfeffer, Butter; Zitrone, Rosmarin, Thymian, Rapsöl, Rahm

Char on three marinated beetroot with horseradish foam

Blattsalate frisch vom Markt

11

mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch

Deklaration: Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die Salatsaucen

Leaf salad fresh from the market with salad dressing at your choice (Italian/French), croutons, seeds and chives

Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen oder Familienfeier

à la Carte möglich



Tatar Variationen / Tartar variations

Rindstatar mediterran **35**
Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan **kl. Port. 24**
Deklaration: Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

Beefsteak Tatar style "Mediterranean" (raw meet)
basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese

Rindstatar asiatisch **35**
verfeinert mit typischen Gewürzen, **kl. Port. 24**
leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney
Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadam (aus Linsenmehl)

Beefsteak Tartar "Asia" (raw meet) typical Asian spiced,
Slightly hot with Wasabi and Mango-Chutney

Rindstatar klassisch mit gebratenen Pilzen **35**
gehobelter Belper Knolle und Basilikum-Pesto **kl. Port. 24**
Deklaration: Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Toast, Butter

Beefsteak Tartar classic (raw meet) with fried mushrooms
sliced special hard pepper Swiss cheese and basil pesto

serviert mit Züri Frites **7**
served with French fries "Zurich style"

Weissweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	Riesling x Sylvaner AOC 2017	8
	Secco , Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Nadine Saxer, Neftenbach	9.5
Tessin	«Vallombrosa bianco» DOC 2016	8.5
	Bianco di Merlot, Chardonnay	
Waadt	Tour Blanche AOC 2017 «Gilde-Wein» Obrist	8.5
	Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir	
Italien	Sauvignon blanc DOC 2017	8.5

Wiistübli

Etwas abgetrennter Raum im Restaurant

optimal für 15 -20 Personen

2 -3 Blocktische

à la Carte möglich



Fleischlos / Vegetarian

Glasierter Ziegenkäse (Schupplis Geisse-Chäsi) 32

Überzogen mit Rohzucker und Birnendicksaft von Toni Odermatt aus Stans, serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln, Artischockenherzen, roten Zwiebeln und Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)

Deklaration: Zucker, Weisswein, Butter, Öl, Kräuter, Balsamico, Zwiebeln

Caramelized goat cheese with raw sugar and pear thick juice covered served with various potatoes. pieces of artichokes, red onions and pear slices (served with tomato-figs chutney)

Kürbisgnocchi vom Orangen Knirps 30

serviert mit Blattspinat, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne
Parmesan, Preiselbeeren

Pumpkin gnocchi served with leaf spinach, spring onions and pine nuts
(Parmesan, cranberries, special bread)

Deklaration: Parmesan; Olivenöl, Ei, Mehl, Zwiebeln, Muskat, Butter, Zucker

Risotto-Scheiben mit Sbrinz auf herrlichem Pilzragout 28

an leichter Rahmsauce mit Frühlingszwiebeln und Gewürz-Tomaten

Deklaration: Zwiebeln, Bouillon, Rahm, Weisswein, Mehl, Ei, Gewürz-Tomaten, Rosmarin, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Sprinz

Risotto slices with sbrinz on a delicious mushroom ragout
on a light cream sauce with spring onions and spicy tomatoes

Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

Berneck	tobias Chardonnay AOC 2014	75cl	65
Genf	Chardonnay de Dardagny « Pegase » 2016/2017	75cl	58
Südtirol	Müller Thurgau «Aristos» DOC 2016	75cl	62
Südtirol	Blauburgunder Riserva « Mazon » DOC 2014	75cl	75
Tessin	« Sottobosco » DOC 2014 Tenimento dell'Ör Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Gamaret	75cl	83
Frankreich	Crozes-Hermitage «Barrique» 2015 Dom. des Chenêts Mont Rousset AOC, Syrah	75cl	68

Zunftmeisterstube (1. Etage) Fläche: 40m2

Ovaler Tisch bis 25 Personen

Blocktische bis 30 Personen

Apéro mit Stehtischen bis 60 Personen

Foyer geeignet für Apéro und Kaffeepausen



Wildgerichte/ venison dishes

Hirschmédaillons rosa gebraten mit Preiselbeer-Sauce **45**

Rahmwirsing mit Curry, gebratenen Pilzen, dazu Speckknödel, Marroni

Deklaration: Rapsöl, Zucker, Jus, Zwiebeln, Brot, Eier, Milch, Rahm, Speck (CH), Gewürze, Zucker

Venison medallion medium fried, cranberry sauce, Creamy savoy cabbage with curry, fried mushrooms and bacon dumplings

Wildschweinkoteletts mit Baumnusskräuter **39**

Rotweifeigen, Knollenselleriepüree, Preiselbeer-Jus, Marroni

Deklaration: Rapsöl, Butter, Rosmarin, Thymian, Baumnüsse, Zucker, Rotwein, Sulfide, Butter, Rahm, Gemüse-Bouillon, Knoblauch, Gewürze

Wild boar chop with walnut herbs, Red wine figs, celeriac puree, Cranberry jus, chestnuts

Rehschnitzel **43**

mit Eierschwämmli, Marroni, Gewürz-Apfel, Curry-Rahmwirsing, Spätzli

Deklaration: Rapsöl, Butter, Rahm, Zwiebeln, Weisswein, Rotwein, Nelken, Zimt, Sulfide

Venison escalope with chanterelles, chestnut, spice apple, curry-cream-savoy cabbage

Rehpfeffer garniert mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons, Champignons, **40**

Butter-Spätzli, Rotkraut mit getrockneten Feigen, Gewürz-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Deklaration: Mehl, Ei, Mineralwasser, Rotwein, Sulfide, Zucker, Zimt, Sternanis

Roast venison garnished with fried strips of bacon, croutons, mushrooms, spaetzle, red cabbage with dried figs, spice apple filled with cranberries

Zur Herkunft des Wildfleisches geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft und verwenden für alle Gerichte die bestmögliche Qualität.

Fisch / Fish

Zanderfilet gebraten (CH/Polen) **37**

auf Weinsauerkraut serviert mit Kartoffelstäbchen

Deklaration: Rapsöl, Weisswein, Gewürze, Rahm, Butter, Thymian, Rosmarin

Zander fillet on sourcroust served with potato sticks

Irishes Bio Frischlachsfilet auf Erbsen-Kartoffelpüree **38**

mit Gartenkefen und Petersiliensalat an leichter Safransauce

Deklaration: Rapsöl, Olivenöl, Butter, Rahm, Salz, Pfeffer, Weisswein, Sulfide

Scottish fresh salmon fillet on pea-mashed potato with sugar snap peas, herb salad on a light saffron sauce

Rotweine zum Geniessen im Offenausschank **pro dl**

Zürich **« Ursus » rote Assemblage 2015/2016** **9**

Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin

Italien **Soliter Barbera d'Asti DOCG 2017** **8.5**

Spanien **Alonso del Yerro DO 2013** **11**

Ribera del Duero, Tempranillo

Fleisch / Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) **42**

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und goldbrauner Kartoffelrösti

Deklaration: Maizena (Glutenfrei) Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer

Jus: Tomaten, Rotwein, Karotten, Lauch Sellerie

Sliced veal "Zurich Style" of coffee-colored cream sauce with fresh mushrooms and crispy roesti potatoes

Rinds weisses Stück (CH) im Rotwein sanft geschmort **36**

mit Rosinen und serviert mit Butterspätzli und Rotkraut

Deklaration: Rotwein, Sulfide, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Tomatenpüree,

Tomaten, Eier, Mehl, Butter, Gewürze, Muskatnuss

Rinds white piece in red wine braised, Raisins, served with spaetzle

Entenbrust glasiert (FRA) **und rosa gebraten** **37**

Blattspinat mit Frühlingszwiebeln und Speck-Knödel

Deklaration: Rapsöl, Zwiebeln, Mehl, Speck (CH), Eier, Milch, Butter, Rahm, Rosmarin, Thymian, Knoblauch – Glasur: Cola, Honig, Koriander, Wachholder, Sternanis, Nelken, Pfeffer, Kardamon, Kreuzkümmel

Duck breast (medium) with a glaze, spinach with spring onions and dumplings

Kalbsschnitzel in der Brothülle (CH) **42**

gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und Landrauchsinken aus dem Natürliand auf Gerstensotto mit Rucola und Preiselbeeren

Deklaration: Mehl, Ei, Zucker, Parmesan, Sbrinz, Rapsöl, Butter, Gewürze

Veal escalope stuffed with mozzarella and basil in the bread bowl on barley teas with arugula, served with cranberries

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) (sirloin steak/CH) 200 g **48**

dazu herrliches Kartoffel-Gröstl mit Speck, Bündner-Salsiz und frischen Kräutern

Deklaration: Butter, Ei, Rapsöl, Zwiebeln, Paprika, Curry, Brot, Pfeffer, Salz, Petersilie, Peperoni, Worcester

Beef rib-eye with butter „Café de Paris" roasted potatoes with slices of bacon, salsiz (salami) and fresh herbs

Jeden Freitagabend oder auf Vorbestellung servieren wir Ihnen:

Every Friday evening or on advance order we serve you:

Roastbeef englisch gebraten (Schrofenhof/TG) **39**

mit Kräuter-Hollandaise und serviert mit einer marktfrischen Beilage

Deklaration: gerne geben unsere Mitarbeiter ihnen Auskunft

Roastbeef with herb hollandaise sauce and with a side dish fresh from the market

Jeden Samstagabend oder auf Vorbestellung servieren wir Ihnen:

Every Saturday evening or on advance order we serve you:

Stanser Gitzi von Toni Odermatt (Stans/NW) im Rotwein geschmort **40**

serviert mit Polenta und Gemüsewürfel

Deklaration: gerne geben unsere Mitarbeiter ihnen Auskunft

Kid (Leg of goat) braised in red wine, served with polenta and vegetable cube

DESSERTKARTE

Crèmeschnitte mit Beerenshot Homemade slice of cream cake with berries	8
Karamellierte Rahmcrème mit Rosmarin verfeinert, Joghurt-Glacé und Blaubeeren Caramel crème refined with rosemary, yogurt ice cream and blueberries	10
Geeister Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Frozen "Kaiserschmarrn" with apple compote	10
Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott Pumpkinseeds-vanilla-parfait with blueberry compote	10
Quarkknödel mit Rotwein-Zwetschgen	10
Trio de Sorbets mit Früchten und Beeren Zitrone/Limette, schwarze Johannisbeere, Himbeere/Erdbeere Sorbets with Lemon and Lime, Blackcurrant, Raspberry/Strawberry with fruits and berries	11
Exotischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl Exotic fruit salad with a scoop Glace choice	11 13
Coffee Time: Eine Kugel Glace nach Wahl, dazu ein Kaffee oder Espresso A scoop ice cream choice together with 1 coffee or espresso	8.50
Eine Kugel Glace nach Wahl, mit hausgemachten Brownies A scoop ice cream choice together with homemade Brownies	8.50
Mövenpick Glace - diverse Aromen mit Schlagrahm Mövenpick Ice cream - various ice cream flavors	1 Kugel 4 + 1.50

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes