

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 Sommer

1. Juni 2018 - 31. August 2018

Banquet proposals sommer 1.6. - 31.8.2018

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 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 – Katharina Kiniger und Miriam Kübler 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 Katharina Kiniger or Wilko Bachmann.

Vorspeisen / Starters:

Geräuchertes Forellenmousse mit Blattsalaten, karamellisierten Apfelspalten, Toast und Butter
Smoked trout mousse with salad, caramelized apple slices, toast and butter

Gemischter Blattsalat mit Kernen, Croûtons und einer Salatsauce Ihrer Wahl
Mixed leaf salad with seeds croûtons and dressing on your choice

Ratatouillecrèmesuppe (warm oder kalt) mit Brotcroûtons
Ratatouille cream soup (hot or cold) with croûtons

Mariniertes Roastbeef mit Rucola, Honig, Oliven und Zitrone
Marinated roast beef with rucola, honey, olives and lemon

Knödelsalat mit Büffelmozzarella
mit Blattsalaten, roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen an Tomatenvinaigrette
Dumpling salad with buffalo-mozzarella, on leaf salad, red onions, pine-nuts and tomatoes vinaigrette

Salat von der Toggenburger Alpstein-Kalbszunge
mit Linsen, Kartoffeln und frischem Meerrettich
Salad of the Alpstein Toggenburg (Swiss) veal tongue with lentils, potatoes and fresh horseradish

Salat von reifen Tomaten und gegrilltem Peperoni
mit frischem Basilikum und Büffel-Mozzarella
Salad of ripe tomatoes and grilled pepperoni with fresh basil and buffalo mozzarella

Eden Crevetten (MSC) im Sesammantel mit Apfelsinen-Chutney auf Römersalat
Eden shrimps (MSC) in sesame crust with orange chutney on romaine lettuce

Gazpacho mit Wassermelone und Apfel garniert mit Brotcroûtons
Gazpacho with watermelon and apple garnished with croûtons

Hauptgänge / Main courses

Fleisch / Meat:

Gebackenes paniertes Schweizer Poulet
auf Bratkartoffelsalat mit Zwiebeln, Radieschen, Tomaten und frischen Kräutern
begleitet von einer herrlichen Limetten-Remoulade
Baked breaded Swiss chicken, fried potato salad, with onions, radishes, tomatoes and fresh herbs
accompanied by a lime Remoulade sauce

Rindsfiletspiess auf Ofentomaten mit Ofenkartoffeln und Feta-Avocado-Bruschetti
Beef tenderloin skewer on oven baked potatoes and tomatoes with feta and avocado Bruschetti

Pochiertes Schweinsfilet im Kräuter-Mantel
auf Ratatouille-Tomaten-Couscous
Poached fillet of pork in herb coat on ratatouille and tomato couscous

Roastbeef mit Kräuterhollandaise serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse

Roast beef with herb hollandaise, served with Oven-potato-vegetables

Kalbfleischgeschnezeltes 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)

Rinds-Zwischenrippenstück „vom Schrofenhof“ rosa gebraten,

serviert mit Teriyaki-Pilzen und Gurkenjoghurt

Swiss sirloin steak medium, served with teriyaki mushrooms and cucumber yoghurt

Rindstatar mediterran

Basilikum, Oliven, mediterrane Gemüse und Parmesan dazu Brioche-Toast und Butter

Beef tartare mediterranean, basil, olives, mediterranean vegetables and Parmesan served with brioche toast and butter

Lamm-Kebab mit Mango-Salsa rosa gebraten mit Artischocken-Kartoffeln und getrockneten

Tomaten

Lamb kebabs medium with mango salsa, artichokes-potatoes and dried tomatoes

Pouletbrustspiess mit Melonen, grüner Sauce und Limetten-Risotto

Chicken breast skewer with melon, green sauce and lime risotto

Vitello Tonnato mit frischem Thunfischfilet-Tatar (auch als Vorspeise möglich)

Vitello tonnato with fresh tuna fillet tartare (Also possible as a starter)

Fisch / Fish:

Baramundi Filet im Schinkenmantel auf Melonen-Gurkensalat mit Honig-Ingwer-Vinaigrette

Barramundi Filet wrapped in ham on melon-cucumber salad with honey-ginger vinaigrette

Rotbarsch MSC gebraten auf sommerlichem Ratatouillegemüse mit Basilikumöl

Snapper MSC fried on summery ratatouille with basil oil

Fischcurry aus herrlichen Fischfilets, Muscheln, Crevetten, fruchtiger Currysauce

dazu Mandel-Basmatireis

Fish curry - from magnificent fish fillets, mussels, shrimps, fruity curry sauce with basmati rice

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).

Auberginen-Süsskartoffel-Curry (auch geeignet für Veganer)

mit gerösteten Mandeln und Kokosnussmilch verfeinert mit Koreander und serviert mit Safran-Basmatireis

Eggplant Sweet Potato Curry, with toasted almonds, coconut milk, coriander, served with saffron basmati rice

Pfannkuchen-Rouladen mit Bulgur, Feta und Paprika auf herrlichem Kartoffel-Gurkensalat

Pancake rolls with bulgur, feta and peppers on potato-cucumber salad

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

Geeister Kaiserschmarrn mit herrlichen Beeren
Iced Kaiserschmarren and wonderful berries (typical sweet pastries from Austria)

Exotischer Fruchtsalat mit einer Kugel Mövenpick Glacé nach Wahl
Exotic fruit salad with a scoop of Mövenpick ice cream of your choice

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten garniert
Three kinds of sorbets with fresh fruits

Deklaration: Poulet: Schweiz, Frankreich / Chicken: Switzerland, France
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