

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 Winter ab 20 Personen

1. Dezember 2017 - 28. Februar 2018

Banquet proposals from 20 persons

winter 1.12.2017 - 28.2.2018

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. 65.-
4-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 4-Course-Menu to Choose	Fr. 77.-
5-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 5-Course-Menu to Choose	Fr. 86.-

Bei Anlässen ab 10-20 Personen können sie aus der à la Carte Speisekarte die Auswahl wie folgt zusammenstellen:

3 Vorspeisen, 3-4 Hauptgänge und 3 Desserts

Reservations from 10-20 people you can choose from the menucard:

3 starters, 3-4 main courses, 3 desserts and we write a small 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:

Paprika-Kürbissuppe serviert mit Brotcroûtons

Pepper-pumpkin soup served with croutons

Meerrettichsuppe mit Kalbstafelspitz und Croûtons

Horseradish-soup with boiled veal and croutons

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Safran-Griessnockerl

Double consommé (clear soup) with sherry, vegetable strips and saffron-semolina-dumplings

Tomatensuppe mit Zimt und Crevetten

Tomato-soup with cinnamon and shrimps

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit frittiertem Kartoffelnestchen

Green parsley root soup with fried potato

Nüsslisalat „Grünes Glas“

mit Französisch-Dressing, gehacktem Ei, Brotcroûtons und gerösteten Speckstreifen

Lamb's lettuce "Grünes Glas" with French dressing, chopped egg, croutons and roasted bacon

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Chili-Croûtons mit Salatsauce Ihrer Wahl

Mixed leaf salad with seeds Chili-Croûtons and dressing on your choice

Junger Lattich an Gemüsevinaigrette mit glasiertem Ziegenkäse und Landrauchschinken

Young lettuce with vegetable-vinaigrette, glazed goat cheese and smoked ham

Knödel-Carpaccio mit Büffelmozzarella und Landrauchschinken

mit Blattsalaten, roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen an Tomatenvinaigrette

Dumpling-Carpaccio with buffalo-mozzarella, smoked ham on leaf salad, red onions, pine-nuts with tomatoes vinaigrette

Maultaschensalat vegetarisch gefüllt mit Quark und Lauch im Strudelkorbchen

serviert mit Randen und Nüssen an Honig-Nussdressing

kind of ravioli vegetarian stuffed with Cottage cheese and leek, in swirl basket with beetroot and nuts on honey-nut dressing

Salade niçoise mit kurz gebratenen Jakobsmuscheln

Niçoise-salad with short-fried scallops

Forellenfilet geräuchert mit Rettich-Streifen und Radieschen im Cassis mariniert,

begleitet von frischem Meerrettich

Smoked fillet of trout with radish-streak, red radish marinates with cassis and accompanied with horseradish

Dueft vom Bio Lachs-Tatar auf Rauchlachs mit Limetten-Bulgur

Duo of organic salmon tartare on smoked salmon with lime-bulgur

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle

Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum-Pesto und karamellisierten Nüssen

Mediterranean vegetable salad with special hard pepper Swiss cheese, fresh goat cheese cream, basil pesto and nuts

Hauptgänge / Main courses:

Fleisch / Meat:

Roastbeef mit Kräuterhollandaise serviert mit Kartoffelgratin und Ofengemüse
Roast beef with herb hollandaise, served with potato gratin and roasted vegetables

Kalbfleischgeschnetztes 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)

Kalbswangen im Rotwein geschmort serviert mit Erbsenpüree und gebratenen Pilzen
Braised veal cheek in red wine, served with green-pea puree and fried mushrooms

Rindsfilet (120g) rosa gebraten
im Pfeffermantel auf Mandel-Kartoffel-Purée mit Broccoliröschen und Portweinjus
Tenderloin of beef (120g) medium, wrapped with pepper with almond-potato-purée, broccoli and port wine sauce

Osso buco (geschmorte Kalbshaxe) im Ofen geschmort
mit Wurzelgemüse und Safran-Risotto
Osso bucco (braised veal knuckle) with root vegetables and saffron-risotto

Kalbssteak mit Kräuterhaube auf Morchelsauce serviert mit Tagliatelle
Veal steak with herb hood on morel-sauce served with tagliatelle

Siedfleisch vom Kalb

Kalbsschulterfilet und Wiediker Roastbratwurst mit Wurzelgemüse, herrlichen Saucen
Gemüsesalsa, Preiselbeeren, Apfelmus und Senf
Boiled veal and Wiediker-sausage with root vegetables, Vegetable salsa, cranberries, apple sauce and mustard

Kalbshuff rosa gegart auf Rosenkohlpüree und Kartoffeln
Veal scalded medium on brussels sprouts and potatoes

Lammhüftli in Curry-Joghurt-Marinade auf Kartoffel-Artischocken-Gröstli
Lamb marinated in curry-yoghurt on potato-artichoke

Entenbrust mit Feigen-Nuss-Rolle auf Tagliatelle
Duck breast with fig nut roll on tagliatelle

Wildgericht auf Anfrage
Game dish on request

Fisch / Fish:

Irishes Bio Lachsfilet gebraten an Kürbiskern-Rotweinsauce
mit Pinienkernen-Schüttelbrothaube, auf Lauch mit Shiitakepilzen
Fresh salmon steak with pine nut and "Schüttelbrot" cover on steamed leek, with shiitake mushrooms,
red wine sauce, pumpkin-seed oil and soy sauce

Kabeljau gebraten auf Kartoffelstampf und frittiertem Lauch
Cod fried on mash potato and fried leek

Crevettspiess vom Mongrovenwald

auf Zitronen-Peperoni-Polenta mit kandierten Zitronenscheiben
Shrimps-skewer from Mongroven forest on lemon-pepper-polenta with candied lemon slices

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

Süsskartoffelragout (mit Ananas, Peperoni und Kokosnussauce) serviert mit Basmatireis

Sweet potato ragout (with pineapple, peppers and coconut sauce) served with basmati rice

Tofu-Picata mit Tomaten-Orangensauce

Tofu-piccata with tomato-orange-sauce

Desserts / Desserts:

Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes mit Heidelbeerkompott

Pumpkinseeds-vanilla-parfait with blueberry compote

Quittensüppchen mit Joghurtglacé und Apfelküchlein

Quince soup with yoghurt ice cream and apple pie

Quarkknödel paniert im Streusel serviert mit Rotwein-Zwetschgen

Quark dumplings breaded in sprinkles, served with red wine plums

Apfelstrudel "Kiniger" mit Birnenglacé

Apple strudel with pear ice cream

Schokoladenküchlein mit schwarzen Kirschen im Glühwein gegart

Chocolate cake with black cherries cooked in mulled wine

Crème Caramel mit Früchten garniert

Caramel cream garnished with fruits

Schokoladen-Mandel-Tiramisu mit Feigenkompott

Chocolate almond Tiramisu with fig compote

Natürli Käseteller (4 Sorten nach Wunsch) mit eingelegten Birnen und Früchtebrot

Cheese plate with spicy-pear and dried fruit bread

Deklaration: Ente, Lamm, Schwein, Rind und Kalb: Schweiz / Duck, Lamm, Pork, Beef and veal: Switzerland
Declaration: 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