

Bankett-Menuvorschläge Winter

1. Dezember 2018 - 28. Februar 2019

Banquet proposals fall 1.12.2018 - 28.2.2019

3-Gang-Menu mit Apéro, pro Person CHF 72.-

Tortilla-Chips mit drei Saucen

Bresola - Carpaccio

Ossobucco (Kalbshaxe) ganz gegart
mit Rotweinsauce, Gemüsewürfel
und Parmesan-Polenta

Schokoladen-Mandel Tiramisu

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Pinot grigio « Terra » DOC 2016

Ritterhof, Südtirol, 75cl

CHF 49.-

Rotwein:

Zizerser Pinot noir « Selezziun » AOC 2016

Grendelmeier, 75cl

CHF 66.-

Zunft Riesbach-Menu, pro Person CHF 65.-

Wollishofer Chnödelsuppe

oder

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

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

Hausgemachte Crèmeschnitte
mit Beerenshot und Joghurtglacé

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Zürcher Riesling - Sylvaner AOC 2017

Zweifel Weine, Zürich-Höngg, 75cl

CHF 56.-

Rotwein:

Höngger Pinot noir « Riedhof » AOC 2016

Zweifel Weine, Zürich-Höngg, 75cl

CHF 52.-

Grünes Glas-Menu, pro Person CHF 68.-

Glasnudelsalat

mit Jakobsmuscheln und Gemüse

Kalbshuft rosa gegart

auf Rosenkohlpüree

mit Herzoginnen-Kartoffeln

Schokoladenküchlein

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

« Vallombrosa bianco » DOC 2016

Tamborini, Tessin, 75cl

CHF 59.-

Rotwein:

« Ripasso » DOP 2016

Montresor, Veneto, 75cl CHF 61.-/150cl CHF 132.-

Gourmet-Menu, pro Person CHF 77.-

Caponata mit Jakobsmuscheln

Crevetten und Brotchip

Kraftbrühe mit Sherry

Gemüwestreifen und Griessnockerl

Rindsfilet am Stück gebraten (rosa)

im Pfeffermantel mit Portweinjus,

Mandel-Kartoffelpüree und Broccoli

Lebkuchenmousse mit Rotweinzwetschgen

Passende Weinvorschläge:

Weisswein:

Sancerre « Tradition » AOC 2016

Picard, Val de Loire, 75cl

CHF 70.-

Rotwein:

Châteauneuf-du-Pape Barrique AOC 2015

Dom. Berthet, Côtes d. Rhône, 75cl CHF 86.-

- **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)

- **Menu-Vorschläge 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 55.-
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 77.-
5-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 5-Course-Menu to Choose	CHF 87.-

- **Wir bitten Sie, uns zwei Wochen vor Ihrem Anlass die Menu- und Weinwahl 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-Suppe mit Chorizo-Würfel

Die leichte schärfe vom Ingwer, Curry und Chilischote, harmonisieren perfekt mit den Kürbis-Aromen
Pumpkin-Curry soup with chorizo-sausage

Sellerie-Apfelsuppe mit würzigen Tortilla-Chips

Celery-apple-soup with spicy Tortilla Chips

Wollishofer Chnödelsuppe mit klarer Rinderkraftbrühe, Gemüsestreifen, Kalbsbrät-Nocken und mit Käsestangen serviert

Dumpling consommé (clear soup) with vegetable strips, veal-sausage gnocchi and cheese puff-pastry

Tomatensuppe mit Zimt und Crevetten

Tomato-soup with cinnamon and shrimps

Fischsuppe mit Pernod mit auserlesenen Fischen und Gemüsestreifen

Fish soup with Pernod and vegetable strips

Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen und Morcheln

Chicken bouillon with vegetable strips and morels

Nüsslisalat « Grünes Glas » an 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 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

Bresola-Carpaccio mit Ofentrauben, Rucola, Büffelmozzarella und Grisini

Bresola-Carpaccio with grapes, rugula, buffalo mozzarella and grisini

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

Graved-Lachsfilet an Wasabi-Honig-Sauce & **Hummerfleisch** mit Vanille, Blumenkohlpüree und Randensauce

Gravad Lax with green horseradish honey sauce and lobster meat with vanilla, cauliflower puree beetroots sauce

Glasnudelsalat mit gebratenem Seeteufelspiess, herrlichen Gemüse, Mango und Chili

Glass noodles salad with anglerfish split, vegetables, mango and chili

Forellenfilet geräuchert mit Rettich-Streifen und Radieschen im Cassis mariniert, begleitet von frischem Meerrettich

Smoked trout fillets with radish strips and red radishes marinated with cassis and accompanied with horseradish

Caponata (süss-saures Gemüse) auf Rauchlachs, gebratenen Jakobsmuscheln & Crevetten

Caponata (sweet-sour vegetables) on smoked salmon with scallops and shrimps

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 Kartoffel-Croquetten und gedämpftem Wirz

Roast beef with herb hollandaise, served with potato croquettes and steamed savoy cabbage

Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art an leichter kaffeebrauner Rahmsauce mit Tagliatelle und einem Speck-Bohnenbündel (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 am Stück rosa gebraten

im Pfeffermantel auf Mandel-Kartoffelpüree mit Broccoli-Röschen und Portweinjus

Tenderloin of beef (120g) medium, wrapped with pepper with almond-potato-purée, broccoli and port wine sauce

Osso buco (im ganzen geschmorte Kalbshaxe)

mit Wurzelgemüse Rotweinsauce und Safran-Risotto

Osso buco (braised veal knuckle) with root vegetables and saffron-risotto

Kalbssteak mit Kräuterhaube

auf Morchelsauce serviert mit Tagliatelle aus den Walliser Bergen

Veal steak with herb hood on morel-sauce served with tagliatelle (from the mountain)

Pot au feu vom Mistkratzerli sanft gegartes Poulet (ausgelöst)

und Wiediker Roastbratwurst mit Wurzelgemüse, herrlichen Saucen

Gemüsesalsa, Preiselbeeren, Apfelmus und Senf

Boiled chicken and Wiediker sausage with root vegetables, vegetable salsa, cranberries, apple sauce and mustard

Kalbfleisch rosa gegart (Kalbs runder Mochen) auf Rosenkohlpüree

serviert mit Kartoffelgnocchi aus den Walliser Bergen

Veal scalded medium on brussels sprouts puree with potatoes gnocchi (from the mountain)

Lammnierstück mit Thymian-Gremolata und Wurzel-Kartoffel-Gemüse

Lamb fillet with thyme-Gremolata sauce and root vegetables with potatoes

Schweinsfilets mit Kaffeesalz gewürzt auf herrlicher Sbrinz-Polenta

Fillet of pork flavoured with coffee salt and Sbrinz (swiss cheese) polenta

Fisch / Fish:

Irisches Bio Lachsfilet gebraten an Kürbiskern-Rotweinsauce
mit Pinienkernen-Schüttelbrothaube, auf Lauch mit Shiitakepilzen
Irish Bio salmon fillet with pumpkin seed red wine sauce, pine nut and "Schüttelbrot" cover,
steamed leek and shiitake mushrooms

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

Creveffenspiess 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-Piccata mit Tomaten-Orangensauce
Tofu-piccata with tomato-orange-sauce

Deklaration: Geflügel: Schweiz, Frankreich / poultry: Switzerland, France
Declaration: Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz / Pork and veal: Switzerland
Rindfleisch: Schweiz / Beef: Switzerland
Lamm: Irland / lamb: Ireland
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang
Fish: whenever possible, breeding or wild caught
Krustentiere: Zucht / crustaceans: breed

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 fritters

Lebkuchenmousse serviert mit Rotwein-Zwetschgen und Vanilleglace

Ginger-bread mousse with red wine plums and vanilla ice-cream

Apfelstrudel « Kiniger » mit Vanilleglacé

Apple strudel with vanilla ice-cream

Schokoladenküchlein mit schwarzen Kirschen im Glühwein gegart

Chocolate cake with black cherries cooked in mulled wine

Crème Caramel garniert mit Früchten

Caramel cream garnished with fruits

Schokoladen-Mandel-Tiramisu mit Feigenkompott

Chocolate almond Tiramisu with fig compote

Natürli Käseteller (4 Sorten) mit eingelegten Birnen und Früchtebrot

Cheese plate with spicy-pear and dried fruit 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