

# 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

Ritterhof, Südtirol, 75cl

CHF 49.-

Rotwein:

Zizerser Pinot noir « Selezziun » AOC

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

Zweifel Weine, Zürich-Höngg, 75cl

CHF 56.-

Rotwein:

Höngger Pinot noir « Riedhof » AOC

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

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

Picard, Val de Loire, 75cl

CHF 70.-

Rotwein:

Châteauneuf-du-Pape Barrique AOC

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](http://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.

<b>2-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 2-Course-Menu to Choose</b>	<b>CHF 55.-</b>
<b>3-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 3-Course-Menu to Choose</b>	<b>CHF 65.-</b>
<b>4-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 4-Course-Menu to Choose</b>	<b>CHF 77.-</b>
<b>5-Gang Menu nach Ihrer Wahl / 5-Course-Menu to Choose</b>	<b>CHF 87.-</b>

- **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 marinates 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

#### **Kalbfleischgeschnetzertes 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