

## **SPEISEKARTE - Restaurant 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 und Team**

## **Schön, dass Sie bei uns sind!**

### **Unsere Räumlichkeiten**

#### **Zunftsaal:**

Fläche: 178m<sup>2</sup>

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](http://www.gruenesglas.ch) oder senden Sie uns ein Mail an [bankett@gruenesglas.ch](mailto:bankett@gruenesglas.ch) wir beraten Sie gerne!

## Vorspeisen / Starters

### Bistro Surprise

18

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

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

**Bistro Surprise** with thyme puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham

### Vorspeisen Empfehlung

Tagespreis

Täglich wechselnd und saisonal angepasst

**Deklaration:** Gerne geben unser Mitarbeiter Auskunft über die Herstellung und die Zutaten des Gerichtes

**Seasonal starter** recommendation change daily

### Fenchel Minestrone

13

Peffersalami aus dem Natürliland, Foccacia, Kräuterpesto, Parmesan

**Deklaration:** Salami, Fenchel, Fenchelsamen, Geflügelfond, Tomaten, Gewürze, Spaghetti, Olivenöl  
Salami, Parmesan

**Fennel Minestrone soup** with Pepper salami, Foccacia, herb pesto and parmesan cheese

### Surf & Turf von der Geflügelleber und Crevette

17

asiatischer Salatmix mit gebratener Geflügelleber aus dem Alpsteingebiet,  
gebackenen Crevetten-Pralinen und Gewürzbirnen

**Deklaration:** Salat, Baumnussöl, Olivenöl, Geflügelleber, Crevetten, Sesamöl, Sesam, Pancomehl,  
Weisswein, Gewürze, Zucker, Rapsöl, Zwiebeln, Kräuter, Portwein, Brot

**Surf & Turf from the Chicken Liver and Shrimps** with asian mix salad, fried poultry liver, baked shrimp praline and spicy pears

### Speck - Knödelsalat mit Büffelmozzarella

14

mit Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem «Natürliland»,  
rote Zwiebeln und Pinienkernen

**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

### Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle

16

Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum Pesto und karamellisierten Cashew Nüssen

**Deklaration:** Rucola, Olivenöl, Zwiebeln, Balsamico, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

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

### Forellenfilet geräuchert (Schweiz)

16

Weisse Rettich-Streifen mit Radieschen im Cassis mariniert,  
begleitet von frischem Meerrettich und Kresse

**Deklaration:** Zwiebeln, Ingwer, Olivenöl, Balsamico, Gemüsebouillon, Weisswein

**Smoked fillet of trout** with white radish spaghetti, red radish marinates with cassis, accompanied with horseradish

### 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

## Tatar Variationen / Tartar variations

### Rindstatar mediterran

Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan

**Deklaration:** Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

**35**  
**kl. Port. 24**

**Beefsteak Tatar style "Mediterranean"** (raw meet)

basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese

### Rindstatar asiatisch

verfeinert mit typischen Gewürzen,  
leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney

**Deklaration:** Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadam (aus Linsenmehl)

**35**  
**kl. Port. 24**

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

### Rindstatar klassisch mit gebratenen Pilzen

gehobelter Belper Knolle und Basilikum-Pesto

**Deklaration:** Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Toast, Butter

**35**  
**kl. Port. 24**

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

### serviert mit Züri Frites

served with French fries "Zurich style"

**7**

## Weissweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	<b>Riesling x Sylvaner AOC 2016</b>	<b>8</b>
Tessin	<b>«Vallombrosa bianco» DOC 2016</b> Bianco di Merlot, Chardonnay	<b>8.5</b>
Waadt	<b>Petite Arvine «L'Opaline» AOC 2016</b>	<b>9</b>
Italien	<b>Sauvignon blanc DOC 2016</b>	<b>8.5</b>

## Unser idyllischer Innenhofgarten



## Fleischlos / Vegetarian

### **Glasierter Ziegenkäse** (Schupplis Geisse-Chäsi) 32

Überzogen mit Rohzucker und Birnendicksaft von Toni 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

**Caramalized 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)

### **Gemüse-Ravioli im Dinkelteig** ("Bio Vegan") 29

mit mediterranem gebratenem Gemüse, Oliven und herrliches Olivenöl

**Deklaration:** Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven, Tomaten, Olivenöl, Gewürze, Knoblauch

**Vegetable ravioli in spelled dough** (fresh pasta from the mountain) with Mediterranean vegetables and olives

### **Blätterteig-Pastelli** 28

mit herrlichem Gartengemüse und Safran-Griess-Kugeln an leichter Kräuterrahmsauce

**Deklaration:** Butter, Mehl, Weisswein

**Vol-au-vent** with vegetables and saffron semolina balls on a light herbal sauce

## Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

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

### **Zunftmeisterstube (1.Stock)**

Fläche: 40m2

Ovaler Tisch bis 25 Personen

Blocktische bis 30 Personen

Apéro mit Stehtischen bis

60 Personen

Foyer geeignet für Apéro und Kaffeepausen



## Fisch / Fish

### **Bio Lachsfilet** (Irland) **37**

mit grünem Spargel, Blätterteigkissen und Kräuter- Orangen-Hollandaise

**Deklaration:** Brot, Butter, Kräuter, Orangen, Gewürze, Bouillon, Ei, Rahm

**Salmon filet** with green asparagus, puff pastry pillows and herbal-orange-hollandaise

### **Black Tiger Crevetten** (aus den Mangroven) **36**

auf Safran-Gerstenotto mit mariniertem Rucola

**Deklaration:** Butter, Zwiebel, Gerste, Gemüsebouillon, Safran, Parmesan, Olivenöl  
Crevette, Rapsöl, Knoblauch, Kräuter Butter,

**Blacktiger Shrimps** with saffron-barleys and marinated arugula

## Fleisch / Meat

### **Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes** (Schweizer Fleisch) **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

### **Stanser Gitzli von Toni Odermatt (Stans/NW)** **40**

im Rotwein geschmort, dazu junges Gemüse

Deklaration: Rotwein, Cognac, Gewürze, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Knoblauch

**Leg of goat** braised in red wine with young vegetables

### **Kalbsleberwürfel** (Schweizer Fleisch) im Speckmantel am Spiess **38**

auf Kartoffelstampf mit gebackenen roten Zwiebeln und Apfelschnitzen

**Deklaration:** Rahm, Butter, Rapsöl

**Calf's liver skewer** in bacon-wrapped with mashed potatoes, baked red onions and apple slices

### **Schweinsfilet rosa gebraten** (Schweizer Fleisch) **39**

mit Kräuterhaube, grünem Spargel, jungen Kartoffeln und Morchelsauce

**Deklaration:** Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Zwiebel, Rapsöl, Butter, Toast, Rahm, Spargel

Jus: Tomatenmark, Karotten, Sellerie, Lauch, Rotwein

**Pork fillet (medium)** with herb hood, asparagus, young potatoes, morel sauce

### **Entenbrust** (FRA) **rosa gebraten und mit Honig glasiert** **37**

auf Zitronen-Ravioli, Cashew-Nüssen und Rotwein-Feige

**Deklaration:** Ravioli, Butter, Olivenöl, Honig, Feige, Rotwein, Gewürze

(Jus: Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Lauch)

**Duck breast** medium glazed with honey, lemon-ravioli, nuts and figs

**Rinds - Hohrückensteak «Café de Paris»** (Schrofenhof/TG) 180 g **44**

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

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

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

### Zusätzlich sind folgende Varianten möglich:

In addition, the following variants are possible:

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

**Rindsfilets «Café de Paris»** (Irland) (Beef tenderloin/IRL) 140 g **51**

**Wiediker Roastbratwürste** (Roasted sausages from Zurich) 2 Stück **32**

zu allen Varianten servieren wir Ihnen Kartoffel-Gröstl mit Speck, Bündner-Salsiz und frischen Kräutern

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

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

**Deklarationen:** gerne geben Ihnen unser Mitarbeiter Auskunft

## Rotweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	<b>« Ursus » rote Assemblage 2015</b>	<b>9</b>
	Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin	
Wallis	<b>Humagne rouge « Le Secret d'Aphrodite » AOC 2016</b>	<b>9</b>
Italien	<b>Sangiovese Riserva DOC 2014, Emilia-Romagna</b>	<b>9</b>
	Cabernet sauvignon, Sangiovese	
Spanien	<b>Rioja Crianza « La Locomotora » DOCa 2014</b>	<b>8.5</b>
	Tempranillo	
Frankreich / Languedoc	<b>Réserve AOP 2014/2015</b>	<b>10</b>

### Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen

oder Familienfeier

Grenache, Mourvèdre



# DESSERTKARTE

<b>Crèmeschnitte hausgemacht</b> mit Beerenshot <b>Homemade slice of cream cake</b> with berries	<b>8</b>
<b>Karamellierte Rahmcrème</b> mit einer Kugel Macadamia dulce de leche <b>Caramel crème</b> with a ball ice cream Macadamia dulce de leche	<b>10</b>
<b>Gefüllte Crêpe</b> mit Vanillecrème saisonal gefüllt <b>Crêpes</b> with vanillacream seasonal filled	<b>9</b>
<b>Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes</b> mit Heidelbeerkompott <b>Pumpkinseeds-vanilla-parfait</b> with blueberry compote	<b>10</b>
<b>Trio de Sorbets</b> mit Früchten und Beeren Zitrone/Limette, Johannisbeere, Himbeere/Erdbeere <b>Sorbets</b> with Lemon and Lime, Blackcurrant, Raspberry/Strawberry with fruits and berries	<b>11</b>
<b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit einer Kugel Glace nach Wahl <b>Exotic fruit salad</b> with a scoop Glace choice	<b>11</b> <b>13</b>
<b>Coffee Time:</b> Eine Kugel Glacé nach Wahl, dazu ein Kaffee oder Espresso <b>A scoop ice cream</b> choice together with 1 coffee or espresso	<b>8.50</b>
Eine Kugel Glacé nach Wahl, mit hausgemachten Brownies <b>A scoop ice cream</b> choice together with homemade Brownies	<b>8.50</b>
<b>Mövenpick Glace - diverse Glacéaromen</b> 1 Kugel mit Schlagrahm <b>Mövenpick Glace</b> - various ice cream flavors	<b>4</b> <b>+ 1.50</b>

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes