

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: 178m²

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 oder senden Sie uns ein Mail an 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

Pfeffersalami (Natlürlland), Schüttelbrot (Südtirol), Spaghetti, Bohnen, Kräuterpesto, Parmesan

Deklaration: Salami, Fenchel, Fenchelsamen, Geflügelfond, Tomaten, Gewürze, Olivenöl

Fennel Minestrone soup with Pepper salami, Focaccia, 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, Weissmehl, 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 Burrata

14

Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem «Natlürlland»,
rote Zwiebeln und Pinienkernen und jungem Lattich

Deklaration: Salat, Toast, Brot, Mehl, Ei, Schnittlauch, Petersilie, Milch, Rahm, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, Butter, Thymian, Rosmarin, Schüttelbrot, Preiselbbernen, Zucker

Dumpling salad with Burrata-Mozzarella cheese, with tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts

Spargel-Brotsalat

15

Badischer Spargel mit Radieschen, Rucola, Ananas, Tomaten, im Rosmarin gerösteten
Brotwürfel, rote Zwiebeln und jungem Lattich

Deklaration: Rapsöl aus St. Gallen, Essig, Senf, Gemüsebouillon (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln), Brot, Zitrone Olivenöl, Butter

Asparagus-bread salad with red radishes, salad rocket, tomatoes, pineapple, toasted bread cubes, red onions and romaine lettuce salad

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	Riesling x Sylvaner AOC 2016	8
Tessin	«Vallombrosa bianco» DOC 2016 Bianco di Merlot, Chardonnay	8.5
Waadt	Petite Arvine «L'Opaline» AOC 2016	9
Italien	Sauvignon blanc DOC 2016	8.5
Roséwein	Osé „Rosato di Merlot“ DOC 2016/2017, Ticino – Claudio Tamborini	8.5

Unser idyllischer Innenhofgarten



Fleischlos / Vegetarian

Glasierter Ziegenkäse (Schupplis Geisse-Chäsi) 32

Überzogen mit Rohrzucker und Birnendicksaft von Toni Odermatt 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 mediterran gebratenem Gemüse, Oliven und herrliches Olivenöl

Deklaration: Auberginen, Zucchetti, Artischocken, Oliven, Tomaten, Olivenöl, Gewürze, Knoblauch

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

Badischer Spargel einfach so zum geniessen Portion 36

Zweimal in der Woche wird der frisch gestochene Spargel geliefert und sanft gegart. Wir servieren den Spargel mit Orangen-Kräuter-Hollandaise, neuen Kartoffeln gebraten und mit wenig Butter und Olivenöl bestrichen.

Deklaration: Zitrone, Butter, weisses Brot, Kräuter, Ei

«Baden» asparagus (to enjoy simply) with orange-herbes hollandaise-sauce, and roasted potatooes

kl. Port. 24

Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

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

Zunftmeisterstube (1. Etage)

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

Doradenfilets auf der Haut gebraten mit Auberginentatar 37

auf Tomaten-Spargelragout mit Salzkartoffeln und angemachtem Rucola

Deklaration: Zitrone, Brot, Butter, Olivenöl, Kräuter

Gillthead fried on the skin with eggplant tatar, tomato-asparagus stew with boiled potatoes and marinated salad rocket

Black Tiger Crevetten (Zucht aus dem Mangrovenwald) 36

auf Safran-Gerstenotto mit mariniertem Rucola und Erdbeeren-Spargelkompott

Deklaration: Butter, Zwiebel, Gerste, Gemüsebouillon (Karotten, Sellerie, Lauch Gemüse), Safran, Parmesan, Olivenöl, Kräuter

Crevette, Rapsöl, Knoblauch, Kräuter Butter

Blacktiger Shrimps with saffron-barleys and marinated salad rocket and strawberry-asparagus compote

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 Gitzi von Toni Odermatt (Stans/NW) 40

im Rotwein geschmort, dazu junges Gemüse

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

Kid (Leg of goat) braised in red wine with young vegetables

Kalbsleberwürfel (Schweizer Fleisch) im Speckmantel (CH) am Spiess 38

auf Kartoffelstampf mit gebackenen roten Zwiebeln und Apfelschnitzen

Deklaration: Rahm, Butter, Rapsöl, Mehl, Zucker, Weisswein, Jus: Rotwein, Sulfide, Karotten, Sellerie, Lauch

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

Schweinsfilet rosa gebraten (Schweizer Fleisch) 39

mit Kräuterhaube, Weissm Spargel, jungen Kartoffeln und Morchelsauce

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

Jus: Tomatenmark, Karotten, Sellerie, Lauch, Rotwein, Sulfide

Pork fillet (medium) with herb cover, «Baden» asparagus, young potatoes and morel sauce

Entenbrust (FRA) rosa gebraten und mit Honig glasiert 37

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

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

(Jus: Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Lauch, Sulfide)

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

Pouletstücke (CH) sanft gegart in der Brot-Chipshülle **36**

dazu Badischer Spargel fein geschnitten und kurz gebraten, Shiitake Pilze, Sauce Tartar und frische Kräuter

Deklaration: Olivenöl, Butter, Eier, Öl, Senf, Essiggurken, Ei, frische Kräuter, Kapern, Brot, Mehl, Zwiebeln

Chicken (CH, soft-boiled) bread-Chips-crumbed with asparagus (fine sliced and sautéed), shiitake, Tatar sauce and fresh herbs

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

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

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

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

Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen

oder Familienfeier



DESSERTKARTE

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

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes