

# 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 unserer Homepage [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

Ihre Gastgeber  
Katharina & Gerhard Kiniger

[www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)  
+41442516504



Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. Mwst.

## Vorspeisen / Starters

### **Kartoffel - Eierschwämmli - Suppe** 13

verfeinert mit Crème fraîche, frischen Eierschwämmli und getrocknetem Wildschwein-Rohschinken (AT)

**Potato-chanterelles soup** with Crème fraîche refined, fresh chanterelles and dried wild boar raw ham

### **Nüsslisalat** 13

mit Speckstreifen, Nüssen und Croûtons

serviert mit einer Salatsauce Ihrer Wahl

#### - **mit pochiertem Freiland Ei** 15

**Corn salad** (field salad) with bacon, nuts, bread croutons, Dressing of your choice

- with poached egg

### **Rehroschinken** (luftgetrocknet, Österreich) 15

mit gebackener Käsepraline und marinierten

Artischockenherzen, gerösteten Baumüssen und Nussbrot

**Venison smoke ham** with cheese praline,

marinated artichoke hearts, roasted walnuts and nut bread

### **Rindstatar klassisch** 35

#### **mit gebratenen Pilzen** kl. Port.24

gehobelter Belperknolle und Basilikum Pesto

**Beefsteak Tartar classic** (raw meet) with fried mushrooms

sliced special hard pepper Swiss cheese and basil pesto

### **serviert mit Züri Frites** 7

served with French fries "Zurich style"

## Weissweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	<b>«Quintett» AOC 2016</b>	<b>9</b>
	Riesling-Sylvaner; Chardonnay; Sauvignon blanc, Räuschling Würzer	
Tessin	<b>«Vallombrosa bianco» DOC 2015</b>	<b>8.5</b>
	Bianco di Merlot, Chardonnay	
Waadt	<b>Villette « Zunftwein » AOC 2014</b>	<b>7.5</b>
	Chasselas	
Italien	<b>Sauvignon blanc DOC 2016</b>	<b>8.5</b>

## Unser idyllischer Innenhofgarten



Ihre Gastgeber  
Katharina & Gerhard Kiniger

[www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)  
+41442516504



Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. Mwst.

## Wildgerichte / Game dishes

### Wild Pastete mit Waldpilzen

15

mit Waldorf-Salat, Rotweinfeige und Cumberlandsauce  
**Wild pate with mushrooms** Waldorf salad (celery-apple salad)  
red wine figs and cumberland sauce

### Wildschweinemédailon-Saltimbocca (EU, NZ) 38

mit Salbei und Wildschweinschinken, frischen Eierschwämmli,  
grünem Kräuter-Gerstensotto, Birnen-Rosmarin-Kompott  
im Rotwein gegart und Blaubeeren

**Wildboar medallion-saltimbocca** with sage and wildboar ham,  
fresh chanterelles, herbs-barleysotto, with pear-rosemary-compote  
in red wine braised with blueberries

### Wildbratwurst (aus dem Zürcher Unterland) 32

auf cremigem Wirz verfeinert mit Curry,  
serviert mit glasierten Apfelspalten,  
gebackenen Zwiebelringen und Butterspätzli

**Wild broth sausage** on creamy curd with curry, served with  
glazed apple, baked onion rings and spätzle

### Rehschnitzel (EU, NZ) 41

Rosenkohlpüree, Weisswein-Apfel mit Preiselbeeren gefüllt  
Wild-Jus, Marroni, frischen Eierschwämmli und Speckknödel

**Escalopes of venison**, Brussels-sprouts-puree,  
in white cooked apple filled with cranberries  
Jus, chestnuts, fresh chanterelles, and bacon dumpling

### Hirschhaxen (EU) 36

im Rotwein geschmort mit Steinpilzwürfel,  
serviert auf Rotkraut, gebratener Sprinz-Polenta-Schnitte

**Braised venison knuckle** marinated in red wine, boletus mushrooms  
red cabbage and fried polenta slices

### Kürbisgnocchi vom Orangen Knirps 30

serviert mit Blattspinat, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne  
(dazu Parmesan, Preiselbeeren, Südtiroler Schüttelbrot)

**Pumpkin ravioli** served with leaf spinach, spring onions and pine nuts  
(Parmesan, cranberries, special bread)

## Süsse Versuchung / Dessert

### Süsser Quarkknödel im Streusel

10

mit eingelegten Pfirsichen

**Sweet quark dumpling** in crumble served with pickled peaches

## Weintipp

### tobias Rouge G3 AOC 2010

65

T. Schmid, Berneck 75cl  
Merlot, Pinot noir

### Châteauneuf-du-Pape Barrique AOC 2013

86

Dom. Berthet,  
Grenache, Mourvèdre, Counoise Côtes d. Rhône