

## **SPEISEKARTE – Restaurant/Zunftthaus 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 währschaftlichen 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  
Alpenkräuterblättertoststangen, Oliven, mariniertes Feta,  
mediterranes Gemüse, Landrauchsinken vom Zürcher Oberland  
**Deklaration:** Mehl, Butter, Ei, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Puderzucker, Salz, Pfeffer  
**Bistro Surprise** with Alpherbs puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham
- Fenchel-Curry-Suppe** 14  
mit Wiediker Roastbratwurst von der Metzgerei Keller  
und Swiss Alpine Blüten aus dem Valposchiavo  
**Deklaration:** Gemüsebouillon (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln) Rahm, Zitrone, Butter, Kräuter, Rapsöl  
**Fennel curry soup** with "Wiediker" sausage and dried Swiss Alpine flowers
- Melonen-Tomaten-Gazpacho** 13  
Minze, Zitronen-Ölivenöl, Gemüsechips, Kokosnussmilch  
**Deklaration:** Tomaten, Ingwer, Olivenöl, Pinienkern, Agavendicksaft, Melonen  
**Melon tomato gazpacho** (cold soup) with mint, lemon olive oil, vegetables chips, coconut milk
- Vitello Tonnato mit Tatar vom Bremgartner Saibling** 33  
Sanft gegartes Kalbfleisch (CH) mit cremiger Thunfischsauce,  
erfrischendem Tatar vom Saibling (Quellwasser) mit Kapern und Rucola  
**Deklaration:** Mayonnaise, Olivenöl, Rucola, Kapern, Thunfisch (Wildfang Pazifik)  
**Vitello tonnato** (cold veal with tuna sauce) **with char Tatar** capers and rugula **kl. Port. 17**
- Speck - Knödelsalat mit Burrata** 14  
Tomatenvinaigrette, Landrauchsinken aus dem «Natürliand»,  
rote Zwiebeln, Pinienkernen und jungem Lattich  
**Deklaration:** Salat, Toast, Brot, Mehl, Ei, Schnittlauch, Petersilie, Milch, Rahm, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico,  
Butter, Thymian, Rosmarin, Schüttelbrot, Preiselbeeren, Zucker  
**Dumpling salad** with Burrata-Mozzarella cheese, with tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts
- Wurstsalat mit geraffeltem, gefrorenem Ziegenfrischkäse (« natürl.ch »)** 15  
mit Wiediker Roastbratwürsten, Weisswürste (CH), Bündner Salsiz,  
eingelegten Salatgurken auserlesenen Tomaten, jungem Salat, Radieschen  
**Deklaration:** Essig, Zwiebeln, Senfkörner, Thymian, Rosmarin, Olivenöl, Weissweinessig, Balsamico  
**Sausage salad** with frozen goat cheese (grated), "Wiediker" sausage, white sausage,  
Salsiz (kind of Swiss salami), pickled cucumber, tomato, young salad and red radishes
- Entenbrust rosa gebraten** 16  
mit Salat von Mango, Papaya und frischen Erdbeeren  
Baumnussöl, Limettensaft, Agraven Dicksaft, Koreander  
**Deklaration:** Zwiebeln, Ingwer, Olivenöl, Balsamico, Gemüsebouillon, Weisswein  
**Duckling breast** (medium rare) with salad from mango, papaya and strawberries
- 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** **35**  
Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan **kl. Port. 24**  
**Deklaration:** Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Toast, Butter

**Beefsteak Tartar style "Mediterranean"** (raw meet)  
basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese

**Rindstatar asiatisch** **35**  
verfeinert mit typischen Gewürzen, **kl. Port. 24**  
leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney  
**Deklaration:** Tomaten, Zwiebeln, Hot Chili Sauce, Sojasauce, Zucker, Balsamico, Toast, Butter, Papadam (aus Linsenmehl)

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

**Rindstatar klassisch mit gebratenen Pilzen** **35**  
gehobelter Belper Knolle und Basilikum-Pesto **kl. Port. 24**  
**Deklaration:** Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Olivenöl, Toast, Butter

**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>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>Tour Blanche AOC 2016 « Gildewein »</b> Obrist Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir	<b>8.5</b>
Italien	<b>Sauvignon blanc DOC 2016</b>	<b>8.5</b>
<b>Roséwein</b>		
	<b>Osé „Rosato di Merlot“ DOC 2016/2017</b> , Ticino – Claudio Tamborini	<b>8.5</b>

## 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, Zucchini, Artischocken, Oliven, Tomaten, Olivenöl, Gewürze, Knoblauch

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

### **Vegetarische Moussaka** **28**

Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, eingelegte Cherry Tomaten und mit Käse überbacken

**Deklaration:** Zitrone, Olivenöl, Kräuter, Eigelb, Quark, Oregano, Sbrinz gerieben

**Vegetarian Moussaka** with potatoes, zucchini, aubergine (eggplant) and cherry tomatoes gratinated with cheese

## Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

### Ihr Gerhard Kiniger

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

### **Zunftmeisterstube (1. Etage)**

Fläche: 40m<sup>2</sup>

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** (Griechenland Zucht) 37

mit Auberginentatar, Linsen-Kartoffelsalat, Radieschen, Gewürztomaten, Rucola

**Deklaration:** Zitrone, Linsen, Butter, Oliven-, Rapsöl, Kräuter, Thymian, Rosmarin, Knoblauch

**Gilt-head filet** fried on the skin with eggplant tartar, lentils potatoes salad, red radishes, tomatoes and arugula

### **Streifenbarsch** (Niederlande Zucht) 38

Basilikum-Gerstenotto mit Eierschwämmli und gerösteten Pinienkernen

**Deklaration:** Butter, Zwiebel, Gemüsebouillon (Karotten, Sellerie, Lauch Gemüse),

Sbrinz, Olivenöl, Kräuter, Rapsöl, Knoblauch

**Perch** with basil barley (prepared like Risotto), chanterelle and roasted pine-nuts

### **Saiblingfilets aus dem Bremgartner Quellwasser** 37

dazu sommerliches Ratatouille, kaltes Kartoffelsüppchen, Basilikumbutter

**Deklaration:** Zitrone, Butter, Olivenöl, Kräuter, Creme fraîche, Gemüsebouillon, Zwiebeln,

Tomaten, Knoblauch, Weizenmehl, Weizenstärke

**Char filet** (Swiss fish) with summer ratatouille vegetables, small potato soup and basil butter and potatoes

### **Zanderknusperli** (Polen Wildfang) 36

Salatgurken-Salat, Tomaten-Rosmarin-Spiesschen, Tartar-Sauce, Schwenkkartoffeln

**Deklaration:** Mehl, Ei, Salatgurke, Ei, Mayonnaise, Raps-, Oliven-, Sonnenblumennöl, Volleipulver, Sellerie

**Deep fried Pike-perch** with cucumber salad, tomato rosemary skewer, tartare sauce and potatoes

## **Rotweine zum Geniessen im Offenausschank**

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	<b>« Ursus » rote Assemblage 2015</b> Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin	9
Graubünden	<b>Zizers Pinot noir Barrique AOC 2015</b> Nüesch Weine	9
Italien	<b>Sangiovese Riserva DOC 2014/2015, Emilia-Romagna</b> Cabernet sauvignon, Sangiovese	9
Spanien	<b>Rioja Crianza « La Locomotora » DOCa 2014</b> Tempranillo	8.5
Frankreich / Languedoc	<b>Réserve AOP 2015</b> Grenache, Mourvèdre	10

### **Riesbach-Stübli**

Abgetrennter Raum

Optimal für 8 bis 16 Personen

für Sitzung, Geschäftsessen

oder Familienfeier



## Fleisch / Meat

### **Zürcher Kalbfleischgeschnetzertes** (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

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

Tagliatelle aus den Walliser Bergen mit Ananas

**Deklaration:** Butter, Olivenöl, Honig, Rotwein, Gewürze, Tagliatelle, Ei

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

**Duck breast** (medium) glazed with honey, tagliatelle pasta and pineapple

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

Bratkartoffelsalat mit Cherry Tomaten, Radieschen, Kräuter, rote Zwiebeln, Salatgurke und Champignons, Sauce Tartar

**Deklaration:** Oliven-, Rapsöl, Butter, Eier, Senf, Essiggurken, Ei, frische Kräuter, Kapern, Brot, Mehl, Zwiebeln

**Chicken (CH, soft-boiled)** bread-Chips-crumbed with fried potatoes salad with cherry tomatoes, red radish, herbs, red onion, cucumber and champignons

### **Rinds-Hohrückensteak «Café de Paris»** (CH) 180 g **44**

**Oder**

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

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

## **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

# DESSERTKARTE

<b>Crèmeschnitte</b> mit Beerenshot Homemade slice of cream cake with berries	8
<b>Karamellierte Rahmcrème</b> mit einer Kugel Macadamia dulce de leche Caramel crème with a ball ice cream Macadamia dulce de leche	10
<b>Geeister Kaiserschmarrn</b> mit Erdbeeren Frozen "Kaiserschmarrn" with strawberries	10
<b>Kürbiskernen-Vanille Halbgefrorenes</b> mit Heidelbeerkompott Pumpkinseeds-vanilla-parfait with blueberry compote	10
<b>Trio de Sorbets</b> mit Früchten und Beeren Zitrone/Limette, Johannisbeere, Himbeere/Erdbeere Sorbets with Lemon and Lime, Blackcurrant, Raspberry/Strawberry with fruits and berries	11
<b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit einer Kugel Glace nach Wahl Exotic fruit salad with a scoop Glace choice	11 13
<b>Coffee Time:</b> 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
<b>Mövenpick Glace - diverse Glacéaromen</b> 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