

# 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

## Unsere Räumlichkeiten

### Zunftsaal

Fläche: 178 m<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



### Zunftmeisterstube (1.Stock)

Fläche: 40 m<sup>2</sup>  
ovaler Tisch bis 25 Personen  
Blocktische bis 30 Personen  
Apéro mit Stehtischen bis 60 Personen  
Foyer geeignet für Apéro und Kaffeepausen



### Wiistübli

Abgetrennter Raum im Restaurant  
Optimal für 20-24 Personen  
Mittag- oder Nachtessen



### Riesbachstübli

Abgetrennter Raum  
Optimal für 8-16 Personen  
Sitzung, Mittag- oder Nachtessen



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.  
Weitere Informationen finden Sie auf der 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.

# Schön, dass Sie bei uns sind

<b>Vorspeisen</b> Starters	<b>Bistro Surprise</b> Thymianstangen, Oliven, mariniertes Feta, mediterranes Gemüse, Landrauchschorlen aus dem Zürcher Oberland  <b>Bistro Surprise</b> with thyme puff-pastry sticks, olives, marinated feta, mediterranean vegetables, smoked ham	<b>18</b>
	<b>Vorspeisen Empfehlung</b> Täglich wechselnd und saisonal angepasst <b>seasonal starter recommendation</b> change daily	<b>Tagespreis</b>
	<b>Fenchel-Curry-Suppe</b> mit Wiediker Roastbratwurst von der Metzgerei Keller und Swiss Alpine Blüten aus dem Valposchiavo <b>Fennel curry soup</b> with "Wiediker" sausage and dried Swiss Alpine flowers	<b>13</b>
	<b>Portulak-Gurkensuppe</b> mit gebackenen Crevetten-Kugeln (Zucht) verfeinert mit Joghurt, Minze, Honig und Crème fraîche <b>Portulak cucumber soup</b> with baked crevette balls refined with yogurt, mint, honey and creme fraiche cheese	<b>13</b>
	<b>Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella</b> mit Tomatenvinaigrette, Landrauchschorlen aus dem Natürliand, rote Zwiebeln und Pinienkernen <b>Dumpling salad with Buffalo-Mozzarella cheese,</b> tomato vinaigrette, smoked ham, red onions and pine-nuts	<b>14</b>
	<b>Landrauchschorlen</b> (aus dem Natürliand) mit gebackener Käsepraline und marinierten Artischockenherzen, gerösteten Baumüssen und Nussbrot <b>Country smoke ham</b> (Zurich area) with cheese praline, marinated artichoke hearts, roasted walnuts and nut bread	<b>15</b>
	<b>Eismeersaibling</b> (Schweizer Zucht vom „Quellpark Kundelfingerhof“/TG) Blumenkohl-Vanille Savarin mit Randentopping und Kaviar <b>Char</b> (Kundelfingerhof/TG) with cauliflower vanilla savarin, beetroot topping and caviar	<b>16</b>
	<b>Forellenfilet</b> (Schweiz) <b>geräuchert</b> Weisse Rettichspaghetti mit Radieschen im Cassis mariniert begleitet von frischem Meerrettich <b>Smoked fillet of trout</b> with white radish spaghetti, red radish marinates with cassis and accompanied with horseradish	<b>16</b>
	<b>Blattsalate frisch vom Markt</b> mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch <b>Leaf salad fresh from the market</b> with salad dressing (Italian/French) at your choice, croutons, seeds and chives	<b>11</b>

<b>Tatar</b> Tartar	<b>Rindstatar mediterran</b> <span style="float: right;"><b>35</b></span>
	Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse und Parmesan <span style="float: right;"><b>kl. Port. 24</b></span>
	<b>Beefsteak Tartar "Mediterranean"</b> (raw meet) basil, olives, vegetables Mediterranean and Parmesan cheese
	<b>Rindstatar asiatisch</b> <span style="float: right;"><b>35</b></span>
	verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, <span style="float: right;"><b>kl. Port. 24</b></span> Wasabi und Mango-Chutney
	<b>Beefsteak Tartar "Asia"</b> (raw meet) typical Asian spiced, hot with Wasabi and Mango-Chutney
	<b>Vitello Tonnato mit Tatar vom Eismeersaibling</b> <span style="float: right;"><b>33</b></span>
	ein herrlicher Klassiker für die heissen Tage <span style="float: right;"><b>kl. Port. 17</b></span> sanft gegartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und einem erfrischendem Tatar vom Saibling mit Kapern und Rucola
	<b>Vitello tonnato</b> (cold veal with tuna sauce) <b>with char tatar</b> capture and arugula
	- serviert mit <b>Züri Frites</b> <span style="float: right;"><b>5</b></span> served with French fries "Zurich style"
<b>Fleischlos</b> Vegetarian	<b>Glasierter Ziegenkäse</b> (Schupplis Geisse-Chäsi) <span style="float: right;"><b>32</b></span>
	überzogen mit Rohrzucker und Toni's Birnendicksaft aus Stans serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln; Artischockenherzen; roten Zwiebeln und Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)
	<b>Caramalized goat cheese</b> with 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)
	<b>Gemüse-Ravioli im Dinkelteig</b> "Frische Pasta aus den Walliser Bergen" <span style="float: right;"><b>30</b></span>
	mit gebratenem Fenchel; Zucchetti; Auberginen; Tomaten; Knoblauch, frischen Kräutern und Origine Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari (dazu Parmesan; Kräutersalsa; Südtiroler Schüttelbrot)
	<b>Vegetable ravioli in spelled dough</b> (fresh pasta from the mountain) with roasted fresh asparagus, fennel, zucchini, eggplant, tomato, garlic, fresh herbs and olive oil (served with parmesan, herb sauce, Tyrolean Schüttelbrot)
	<b>Tages-Empfehlung</b> <span style="float: right;">Preis auf Anfrage</span> (wir suchen jeweils etwas Neues für Sie)
	<b>Daily recommendation</b> - we are looking for something new for you
<b>Fisch</b> Fish	<b>Fisch-Pasta</b> <span style="float: right;"><b>36</b></span>
	Conchiglie-Pasta mit herrlichen Fischfilets, Muscheln und Crevetten an Tomatensauce mit frischem Basilikum; Fenchelstreifen und schwarzen Oliven
	<b>Fish pasta</b> - from magnificent fish fillets, mussels and shrimps with tomato sauce with fresh basil, fennel strips and black olives

**Fleisch**  
**MEAT**

- Eismeersaibling** (Schweizer Zucht vom „Quellpark Kundelfingerhof“/TG) **39**  
auf Gartenerbsenpüree dazu Kräutersalat verfeinert mit Olivenöl  
und Limette serviert mit Safransauce und Schwenkkartoffeln  
**Chat** (Swiss breed) with pea puree, herb salad with olive oil and lime served  
with saffron sauce and sautéed potatoes
- Geräucherte Forellenfilets** (Schweiz) **38**  
lauwarm serviert auf Lauchrondellen mit Noilly Prat Sauce und kleinem  
Sommersalat  
**Smoked trout filets** (lukewarm served) with leek rondels, Noilly Prat sauce  
and small summer salad
- Zürcher Kalbfleischgeschnetzelttes** (Schweizer Fleisch) **42**  
an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und  
goldbrauner Kartoffelrösti  
**Sliced veal "Zurich Style"** of coffee-colored cream sauce with fresh mushrooms  
and crispy roesti potatoes
- Schweizer Rindfilets-Medailion** (Schweizer Fleisch) **51**  
mit Kaffeesalz gewürzt, frischen Eierschwämmli, grünem Kräuter-  
Gerstensotto, Birnen-Rosmarin-Kompott im Rotwein gegart und Blaubeeren  
**Swiss beef fillet medallion** seasoned with coffee salt, chanterelles, herbs  
barleysotto and with pear thyme compote in red wine braised with blueberries
- Pouletoberschenkelsteak** (Ribel-Maispoularde, Mörschwil/SG) **34**  
im Joghurt mariniert in der Knusperpanade gebacken  
auf herrlichem Bratkartoffelsalat mit Radieschen, Kräuter, rote Zwiebeln  
und gebratenen Champignons an herrlicher Vinaigrette aus Rapsöl und  
Essig (aus St. Gallen)  
**Chicken thigh steak** marinated with yogurt and crispy baked with fried potato  
salad and with radish, herbs, red onions, mushrooms and Vinaigrette sauce
- Kalbstaffelspitz rosa geschmort** («Schrofenhof» Kreuzlingen/TG) **39**  
mit Ratatouille-Safran-Couscous und Gewürztomaten  
**Veal aitchbone** (medium braised) with ratatouille-saffron-couscous and spice  
tomatoes
- Stanser Gitzi vom Toni Odermatt** (Stans/NW) **40**  
in Rotwein geschmort mit Gemüsewürfel und Champignons  
dazu Thymian-Baumnüsse und Safran-Risotto  
**Leg of goat** braised in red wine with vegetables cubes and mushrooms,  
served with thyme-walnuts and saffron risotto
- Rinds-Hohrückensteak «Café de Paris»** **44**  
(«Schrofenhof» Kreuzlingen/TG)  
dazu herrliches Ofen-Kartoffel-Gemüse mit frischen Kräutern  
**Beef steak** with butter „Café de Paris“ served with baked potatoes-vegetables  
with fresh herbs

## An folgendem Tag oder auf Vorbestellung servieren wir Ihnen: The following day or on advance order we serve you:

**Jeden Freitag  
ABEND**

every Friday  
EVENING

### **Roastbeef englisch gebraten mit Kräuter-Hollandaise**

(«Schrofenhof» Kreuzlingen/TG)  
serviert mit einer marktfrischen Beilage

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

**39**

### **Deklaration declaration**

Lamm: Neuseeland, Australien / Irland    Lamb: New Zealand, Australia  
**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**  
Can have been produced with non-hormonal performance promoters  
Poulet: Schweiz / Chicken: Switzerland  
Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz / Pork and veal: Switzerland  
Rindfleisch: Schweiz / Beef: Switzerland  
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang  
Fish: whenever possible, bred or wild caught  
Landrauchschinken & Käse: Naturli.ch / Smoked ham & cheese: Naturli.ch

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. 8,0%  
Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes 8.0%

Unser idyllischer Innenhofgarten

