

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 unserer Homepage www.gruenesglas.ch

oder senden Sie uns ein Mail an bankett@gruenesglas.ch

wir beraten Sie gerne

Ihre Gastgeber
Katharina & Gerhard Kiniger

www.gruenesglas.ch
+41442516504



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

Vorspeisen / Starters

Bistro Surprise 18

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

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

Vorspeisen Empfehlung Tagespreis

Täglich wechselnd und saisonal angepasst

seasonal starter recommendation change daily

Sprinz-Suppe mit Kalbsmilken und Trauben 13

verfeinert mit Crème fraîche, Thymianblättertorteigstange,

Sbrinz-cheese soup with calf's sweetbreads and grapes, Crème fraîche refined and thyme puff-pastry stick

Nüsslisalat 13

mit Speckstreifen, Nüssen und Croûtons

serviert mit einer Salatsauce Ihrer Wahl

- mit pochierem Freiland Ei 15

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

- with poached egg

Speck - Knödelsalat mit Büffelmozzarella 14

mit Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem Natürliand, rote Zwiebeln und Pinienkernen

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

Entenschenkel-Sülze 15

Glühwein-Sülze; Rotkrautsalat mit Preiselbeeren;

Apfelspalten & Apfelmus, gerösteten Baumüssen und Nussbrot

Duck legs jelly with red cabbage salad, cranberries, apple split and puree, roasted walnuts and nut bread

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle 16

Ziegenfrischkäsecreme, Basilikum Pesto und karamellisierten Cashew Nüssen

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

Forellenfilet geräuchert (Schweiz) 16

Weisse Rettich-Spaghetti mit Radieschen im Cassis mariniert, begleitet von frischem Meerrettich

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

Blattsalate frisch vom Markt 11

mit Salatsauce Ihrer Wahl, Brotcroûtons, Kernen und Schnittlauch

Leaf salad fresh from the market with salad dressing at your choice (Italian/French), croutons, seeds and chives

Tatar Variationen / Tartar

Rindstatar mediterran **35**
Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse **kl. Port. 24**
und Parmesan

Beefsteak Tartar "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

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**

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

Unser idyllischer Innenhofgarten



Fleischlos / Vegetarian

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

Überzogen mit Rohrzucker und Birnendicksaft von Toni aus Stans, serviert mit einem Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln, Artischockenherzen, roten Zwiebeln und Birnenschnitze (dazu Tomaten-Feigen-Chutney)

Caramelized 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)

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)

Blätterteig-Pastetli **28**

mit herrlichem Gartengemüse und Kräuter-Ricotta-Kugeln an leichter Kräuterrahmsauce

Vol-au-vent with vegetables and herbal ricotta balls on a light herbal sauce

Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

Berneck	tobias Chardonnay AOC 2014	75cl 65
Thurgau	Weinfelder Kernling AOC 2015	75cl 63
Südtirol	Müller Thurgau «Aristos» DOC 2015	75cl 62
Südtirol	Blauburgunder «Mazon» DOC 2013	75cl 75
Tessin	«Sottobosco» DOC 2013 Tenimento dell'Ör	75cl 83
	Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Gamaret	
Frankreich	Crozes-Hermitage «Barrique» 2013	75cl 68
	Dom. des Chenêts Mont Rousset AOC, Syrah	

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 Frischlachssteak (Irland) 37

Schüttelbrot-Pinienkernen Haube (Südtiroler Schüttelbrot) auf gedämpftem Lauch mit Shiitakepilzen, Rotweinsauce, Kürbiskernöl und Sojasauce

Fresh salmon steak with pine nut and "Schüttelbrot" cover on steamed leek, with shiitake mushrooms, red wine sauce, pumpkin-seed oil and soy sauce

Heilbutt «en Papillote» 36

auf Fenchel mit Kapern und Oliven serviert mit Quinoa

Halibut "en papillote" with fennel, capers, olives and quinoa

Tages - Empfehlung Preis auf Anfrage (wir suchen jeweils etwas Neues für Sie)

Daily recommendation - we are looking for something new for you

Rotweine zum Geniessen im Offenausschank

Die Preise verstehen sich per dl

Zürich	«Ocioto» Cuvée AOC 2015	9
	Maréchal Foch, Garanoir, Regent Pinot noir, Monarch, Léon Millot, Cabernet	
Hallau	Pinot noir Spätlese AOC 2014	8.5
	Zunftwein "Zunft Riesbach"	
Italien	« Ripasso » DOP 2015 Montresor	9
	Corvina, Rondinella, Molinaro	
Spanien	Rioja Crianza DO 2013	9
	Tempranillo, Mazuelo, Valserrano	
Frankreich / Languedoc	L' âme des pins IGP 2015	8.5
	Cabernet, Merlot Languedoc	

Riesbach-Stübli

Abgetrennter Raum
Optimal für 8 bis 16 Personen
für Sitzung, Geschäftsessen
oder Familienfeier



Fleisch / Meat

Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes 42

(Schweizer Fleisch) 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

Stanser Gitzi von Toni Odermatt (Stans/NW) 40

im 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 Kartoffel-Gröstl mit Speck und Bündner-Salsiz und frischen Kräutern

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

Wildschweinmédaillon-Saltimbocca (EU, NZ) 38

mit Salbei; Wildschweinschinken, gebratenen Pilzen, Kräuter-Gerstensotto, Birnen-Rosmarin-Kompott im Rotwein gegart mit Blaubeeren

Wildboar medallion-saltimbocca with sage and wildboar ham, mushrooms, herbs-barley-sotto, with pear-rosemary-compote in red wine braised with blueberries

Siedfleisch vom Kalb 37

Kalbsschulterfilet (CH) und Wiediker Roastbratwurst (Metzgerei Keller) mit Wurzelgemüse, herrlichen Saucen und Senf

Boiled veal and Wiediker-sausage with root vegetables, wonderful sauces and mustard

Kalbsleberwürfel im Speckmantel am Spieß 38

auf Kartoffelstampf mit gebackenen roten Zwiebeln und Apfelschnitzen

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

Pouletbrust gefüllt mit Ricotta und Kräutern 34

glasiert mit Honig und serviert mit Zitronenravioli aus den Walliser Bergen; Ofen-Patissons und Maroni

Stuffed chicken breast with ricotta and herbs glazed with honey served with lemon ravioli, patisson pumpkins and chestnuts

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

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, Zusammen mit 1 Kaffee oder Espresso A scoop ice cream choice together with 1 coffee or espresso	8.50
Eine Kugel Glacé nach Wahl, Zusammen 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