

## **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 [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

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

### Sbrinz-Suppe mit Kalbsmilken und Trauben

13

verfeinert mit Crème fraîche, Thymianblättertost, Bio Dekorblüten aus dem Engadin

**Deklaration:** Zwiebeln, Weisswein, Vollrahm, Gemüfefond, Butter, Mehl, Maizena, Rapsöl

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

### Junger mini Lattich (Little Gem)

13

mit Speckstreifen, Nüssen, Parmesansplitter und Croûtons, serviert mit einer Salatsauce Ihrer Wahl

- **mit pochierem Freiland Ei**

15

**Deklaration:** Über die Zusammensetzung der Salatsauce geben ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

**cos lettuce** (romaine lettuce) with bacon, nuts, bread croutons, parmesan and a dressing of your choice or with poached egg

### Speck - Knödelsalat mit Büffelmozzarella

14

mit Tomatenvinaigrette, Landrauchschinken aus dem «Natürliland», rote Zwiebeln und Pinienkernen

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

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

### Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle

16

Ziegenfrischkäsecreme, Basilikum Pesto und karamellisierten Cashew Nüssen

**Deklaration:** Rucola, Olivenöl, Zwiebeln, Balsamico, Creme fraîche, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

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

### 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 and 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 Tartar "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	<b>Riesling x Sylvaner AOC</b>	<b>8</b>
Tessin	<b>«Vallombrosa bianco» DOC 2016</b> Bianco di Merlot, Chardonnay	<b>8.5</b>
Waadt	<b>Petite Arvine «L'Opaline» AOC 1015/2016</b>	<b>9</b>
Italien	<b>Sauvignon blanc DOC 2016</b>	<b>8.5</b>

## 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)

**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)

### **Kürbisnocchi vom Orangen Knirps** **30**

auf Blattspinat mit Frühlingszwiebeln und Pinienkerne – als Beilage: Parmesan, Preiselbeeren und Südtiroler Schüttelbrot

**Deklaration:** Weissmehl, Parmesan, Ei, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

**Pumpkin ravioli** served with leaf spinach, spring onions and pine nuts – as a side dish: Parmesan, cranberries and special bread from South Tyrol

### **Blätterteig-Pastetli** **28**

mit herrlichem Gartengemüse und Safran-Griess-Kugeln an leichter Kräuterrahmsauce

**Deklaration:** Butter, Mehl, Weisswein

**Vol-au-vent** with vegetables and saffron semolina balls on a light herbal sauce

## Hier eine kleine Auswahl von meinen Lieblings-Tropfen

Ihr Gerhard Kiniger

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

### **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

**Deklaration:** Butter, Brösel, Rapsöl, Pfeffer, Salz

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

### Seeteufel Saltimbocca (Atlantik)

38

mit Salbei, Landrauchschinken vom Zürcher Oberland, gebratene Pilze, Kräuter-Gerstensotto und Birnen-Rosmarin-Kompott im Rotwein gegart mit Blaubeeren

**Deklaration:** Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Butter, Parmesan, Rapsöl

**Monkfish (anglerfish) saltimbocca** (piccata with ham and sage) with herbs barley-sotto and pears rosemary compote

### Heilbuttfilet

36

auf blauem Kartoffelstampf mit Lauch und Gewürztomaten

**Deklaration:** Butter, Rahm, Muskat, Olivenöl, Mehl, Knoblauch, Thymian, Rosmarin

**Halibut fillet** with blue potato mash, leek and tasty tomato

## 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 2015/2016**

9

Italien **Principessa Rosso IGT 2011, Terrabianca Toskana**

8.5

Cabernet sauvignon, Sangiovese

Spanien **Rioja Crianza « La Locomotora » DOCa 2014**

8.5

Tempranillo

Frankreich / Languedoc

**Réserve AOP 2014**

10

Grenache, Mourvèdre

### 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

**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 mit Gemüsewürfel, Champignons und Thymian-Baumnüsse serviert mit Safran-Risotto

**Deklaration:** Parmesan, Butter, Olivenöl, Limes, Zwiebel, Kümmel, Gewürze

**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-Gröstli mit Speck und Bündner-Salsiz sowie frischen Kräutern

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

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

### Schweinsfilet rosa gebraten (Schweizer Fleisch)

38

mit Safran-Bio Quinoa-Ratatouille und Gewürztomaten

**Deklaration:** Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Zwiebel, Rapsöl, Butter Jus-(Tomatenmark, Karotten, Sellerie, Lauch, Rotwein)

**Pork fillet (medium)** with saffron Bio-Quinoa with ratatouille and tasty tomato

### Siedfleisch vom Kalb

37

Kalbsschulterfilet (CH) und Wiediker Roastbratwurst (Metzgerei Keller) mit Wurzelgemüse, herrlichen Saucen und Senf von Stephan Bischof (naturesenf.ch), Meerrettich

**Deklaration:** Bouillon-(Zwiebeln, Sellerie, Lauch), Rapsöl, Preiselbeeren, Zucker, Kräuter, Apfelmus, Butter

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

### Kalbsleberwürfel (Schweizer Fleisch) im Speckmantel am Spieß

38

auf Kartoffelstampf mit gebackenen roten Zwiebeln und Apfelschnitzen

**Deklaration:** Rahm, Butter, Rapsöl

**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

**Deklaration:** Butter, Zucker, Rapsöl, Jus: Tomaten, Karotten, Sellerie, Lauch, Rotwein

**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

**Deklaration:** gerne geben Ihnen unser Mitarbeiter Auskunft über die Deklaration

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

# DESSERTKARTE

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

**Deklaration:** gerne geben Ihnen unser Mitarbeiter Auskunft

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes