

Zürcher Gerichte aus Zünfftigen Zeiten

Wollishofer Chnödelsuppe Rindsbouillon mit Fleischbällchen und Gemüsestreifen	12
Zürcher Tomatensuppe Tomatensuppe mit Sprinz und frischem Thymian	12
Felchenfilets nach Zürcher Art Felchenfilets aus dem Zürichsee mit frischer Kräuter-Butter-Mischung überbacken serviert mit Schnitz und Händöpfel	37
Kalbsleberspiess Zürcher Art Kalbsleber mit Salbei und Speck umwickelt serviert auf gedünsteten Bohnen und Petersilienkartoffeln	36
Chalbszüngli Chorherrenart Sanft gegartes Kalbszüngli mit Morcheln an leichter Rahmsauce serviert mit gedünstetem Wirsing	29
Gfülli Poulet brusttäschli Maispoularde mit Rohschinken, Salbei und Kalbsbrät in der Eihülle gebraten serviert mit Zürcher Zwiebelkartoffeln	34
Cremeschnitte „Grünes Glas“ mit Beerenshot	8

ich empfehle Ihnen hierzu Zürcher Weine von Markus Schneider aus Feldmeilen.

Restaurant zum Grünen Glas