

602 Zum Grünen Glas - Gutbürgerlich, Schweizer Küche

TAGESMENU

800 Tagesmenu Fleisch	25.00
Unter folgendem Link finden Sie das aktuelle Mittagsmenu: https://www.lunchgate.ch/restaurant/zum-gruenen-glas/	
801 Tagesmenu Fisch	24.00
Unter folgendem Link finden Sie das aktuelle Mittagsmenu: https://www.lunchgate.ch/restaurant/zum-gruenen-glas/	
802 Tagesmenu Vegetarisch	23.00
Unter folgendem Link finden Sie das aktuelle Mittagsmenu: https://www.lunchgate.ch/restaurant/zum-gruenen-glas/	

VORSPEISEN

101 Minestrone "Ticinese"	11.00
102 Eisbergsalat	10.00
mit gehacktem Ei, Croûtons, Kernen und Französisch Dressing dazu Französisch Dressing	
103 Eisbergsalat mit Ei und Speck	13.00
104 Eisbergsalat mit Rauchlachsstreifen	15.00
105 Eisbergsalat mit gebratenen Pilzen	14.00
106 Kirchererbsen-Linsen-Salat	12.00
mit gebratenen Auberginen	
107 Carpaccio von Randen mit Ziegen-Frischkäse	14.00
Birnen, Birnendicksaft, junger Lattich, Apfelessig, Kräuter	
108 Speckknödelsalat mit mit Büffelmozzarella	14.00
Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH) / Zwiebeln / Pinienkernen	
109 Frühlingssalat mit Gerste	12.00
Spargeln, Frühlingzwiebeln, Radiesli, Blaubeeren, Kräutern und Nüssen an Zitronen-Sojasauce	

TATAR-VARIATIONEN

110 Rindstatar (CH) mediterran Klein	22.00
mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse, Greyerzer, Toast und Butter	
140 Rindstatar (CH) mediterran Gross	33.00
mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse, Greyerzer, Toast und Butter	
111 Rindstatar (CH) asiatisch Klein	22.00
verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Brot	
112 Rindstatar (CH) asiatisch Gross	33.00
verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Brot	
113 Lachstatar Klein	22.00
Crème fraîche, Mango-Chutney, Zitrone, Kräuter, Toast und Brot	
114 Lachstatar Gross	33.00
Crème fraîche, Mango-Chutney, Zitrone, Kräuter, Toast und Brot	

HAUPTGÄNGE

115 Rindsschmorbraten (EU) mit Rotweinsauce	36.00
Speckstreifen, Croûtons und Butterspätzli	
116 Weisses Coq au Vin aus Pouletoberschenkelsteak (CH)	34.00
Karotten / Stangensellerie / Champignons / Kartoffeln	

117 Wolfsbarschfilet (Griechenland) gebraten	37.00
Grüner Spargel / Auberginentatar / Salzkartoffeln / Kräuter-Orangen-Hollandaise	
118 Gitzi (von Toni Odermatt, Stans) Ossobuco	38.00
Kartoffel-Gnocchi	
119 Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art	39.00
an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti	
120 Caesar Salat mit Pouletbrust (CH)	26.00
(Eisbergsalat / Croûtons / Kapernäpfel / Pouletbruststreifen / Greyerzer / Cherry-Tomaten / französisch Dressing mit Parmesan)	
123 Gebratener Tofu im Sesammantel (Vegan)	24.00
Blumenkohl-Kurkuma-Pürée	
124 Dinkel-Ravioli (Vegan)	29.00
mit Gemüsebolognese	

DESSERT

129 Apfel-Mandelkuchen mit Vanillecrème	10.00
130 Brownie-Blaubeeren Dessert mit Doppelrahm	10.00
131 Profiteroles mit Rahm gefüllt und Schokolade überzogen	10.00
132 Aprikosenkuchen mit Streusel	10.00
133 Kirsch-Marmorkuchen mit Schlagrahm	10.00

WEISSWEINE

134 Kerner « Zunftwein » AOC, Stadt Zürich, Landolt	41.00
AOC, Stadt Zürich, Landolt 75cl	
135 Tour Blanche « Gildewein » AOC	40.00
Obriest, Waadt, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir 75cl	

ROTWEINE

136 Ocioto « Zunftwein » AOC, Stadt Zürich, Zweifel	45.00
AOC, Stadt Zürich, Zweifel 75cl	
137 Zizerser Pinot noir Barrique, « Gildewein » AOC, Graubünden	47.00
AOC, Graubünden 75cl	

BIER

139 Ittinger Amber – Flasche	7.50
33cl	

SOFTGETRÄNKE

266 Coca Cola 0.5l	5.00
267 Cola Zero 0.5l	5.00
268 Apfelschorle 0.5l	6.00
269 Bio Alpenkräuter Eistee 0.5l	6.00
270 Appenzeller Flauder 0.5l	6.00
271 Mojo «Mandarin» ds 0.5l	6.00
(Tafelgetränk mit 10% Fruchtsäften, kohlenensäurehaltig, mit Fruchtzucker gesüsst)	

WEISSWEINE

500 Blanc de Noir Bergwein	45.00
Pinot noir - Weingut Bachmann, Stäfa/ZH 75cl	

602 Zum Grünen Glas - Gutbürgerlich, Schweizer Küche

501 Räuschling Seewein		39.00
Räuschling - Weingut Bachmann, Stäfa/ZH 75cl		
502 Zizerser Riesling-Sylvaner AOC		43.00
Riesling-Sylvaner - Weingut Grendelmeier/GR 75cl		
503 Tour Blanche « Gildewein » AOC		45.00
Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir - Obrist/VD 75cl		
504 Chardonnay Tenimento Dell'Or		59.00
Chardonnay - Agriloro SA, Genestrerio/TI 75cl		
505 Grüner Veltliner BIO, Carnuntum		45.00
Grüner Veltliner - Weingut Trapl, Niederösterreich 75cl		
506 Roero Arneis DOCG		49.00
Vigne Sparse Roero Arneis - Giovanii Almondo, Piemont/IT 75cl		

ROTWEINE

507 Zizerser Pinot noir Barrique « Gildewein » AOC		53.00
Pinot noir - Nuesch, Balgach/SG 75cl		
508 Merlot Riserva « Gildewein » AOC		49.00
Merlot - Tamborini, Lamone/TI 75cl		
509 Adelheid Pinot Cabernet VDP BIO		56.00
Pinot noir, Cabernet Sauvignon - HerterWein, Winterthur 75cl		
510 Gamay Gregor Kuonen AOC		43.00
Gamay - Caveau de Salquenen, Wallis 70cl		
511 Crozes-Hermitage Barrique « Mont Rousset » AOC		56.00
Syrah - Domaine des Chenêts, Côtes du Rhône/FR 75cl		
512 Barbera d'Alba « Bussia » DOCG		43.00
Barbera - Fratelli Giacosa, Piemont/IT 75cl		
513 Nizza DOCG Le Nicchie		59.00
Barbera - La Gironda, Piemont/IT 75cl		
514 Barolo DOCG Castelletto		88.00
Nebbiolo - Mauro Veglio, Piemont/IT 75cl		
515 Blaufränkisch Spitzerberg (Bio)		87.00
Trapl, Carnuntum Oesterreich, 75cl		
516 Martinet Bru DOQ BIO		60.00
Garnacha negra, Syhra - Mas Martinet, Priorat/ES 75cl		
517 Très Bagos Reserva DOC		49.00
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Roriz - Lavradores de Feitoria, Douro/PT 75cl		