

Unser Veranstaltungsangebot



[Willkommen](#)

[Packages](#)

[Essen & Trinken](#)

[Technik](#)

[Veranstaltungsräume](#)

[Kontakt](#)

[AGB's](#)



Restaurant zum *Grünes Glas*

[HOME](#)





Restaurant zum Grünen Glas

Willkommen



...weltoffenes Bistro Restaurant, stilvolles Zunfthaus, behagliche Treffpunkt-Bar oder romantisches Gartenrestaurant: Mit einer einzigartigen Mischung aus dezentem City-Chic und verwunschener Altstadtromantik passt sich das Restaurant „zum Grünen Glas“ Ihren Wünschen und Stimmungen an.

So ist das „Grüne Glas“ zu jeder Tageszeit eine wohlthuende Oase der Begegnung. Mittendrin und doch aus allem Aufgeregten heraus, für Ihr festliches Bankett, für das Vorstandsmeeting, für Workshops oder für intime Feierlichkeiten...

Geniessen Sie den unbeschwerten Mix aus historischem Ambiente und Moderne! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzliche Grüsse

Katharina & Gerhard Kiniger und das ganze Team



Restaurant zum Grünen Glas

Packages



Unsere Seminarpauschale für **CHF 95.00 pro Person /Tag**

...enthält die folgenden Leistungen:

- unlimitierte Softgetränke im Veranstaltungsraum
- Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli, Kaffee und Tee, Orangensaft, und einer Auswahl an frischen Früchten
- 3-Gang Mittagmenü von unserer Tageskarte
- Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck, Kaffee und Tee, sowie frischen Früchten
- Raummiete
- 1 Beamer, 1 Leinwand und 1 Flipchart
- Wireless Lan

1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte, Gipfeli oder Gebäck

Pauschal à Fr. 18.00 pro Person

Essen & Trinken

Restaurant zum Grünen Glas



< **Apero**

< **Menüs**

< **Getränke**



Lassen Sie sich von den einzigartigen Ideen unseres Küchenchefs inspirieren. Egal ob als krönender Abschluss eines geschäftstüchtigen Tages oder als Höhepunkt Ihrer Feierlichkeit. Bei uns finden Sie für jeden Geschmack etwas.

Und sollte Ihnen einmal kein Menüvorschlag zusagen, lassen Sie es uns wissen – gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



[< Apero](#)

[< Menüs](#)

[<Getränke](#)

[Bistro Surprise I CHF 19.70 p. Person](#)

Blätterteig – Thymianstangen
Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Tapenade &
mediterranes Gemüse
Matonella Rohschinken
Parmesanstückli
Olivenbrot

[Bistro Surprise Plus I CHF 31.00 p. Person](#)

Blätterteig–Thymianstangen, Oliven, mediterranes Gemüse,
Matonella Rohschinken, Parmesanstückli und feinstes
Tomaten & Olivenbrot dazu

Gemüse-Dipp mit Kräuterfrischkäse
Crostini mit Tomatenwürfel
Frühlingsrollen mit Sojadip
Poulet Satay Spiessli mit Honig-Ingwer – Dipp
Crostini mit Tomatenwürfel

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

ESSEN & TRINKEN

Themen-Apéro

pro Person Fr. 20.—

•Asiatisch

- Asiatische Teigtasche am Bambusspiess, Frühlingsrollen mit Gemüse
- Frühlingsrolle mit Poulet, Yakitori Poulet-Speiss mit Chili
- Mini Wrap Oriental, Chicken Wings, Gemüsespiess Shiitake
- Asiatisches Rindtatar auf Toast, Poulet Sweet&Sour
- Kokosmilchsuppe mit Poulet

•Italienisch

- Mozzarella Sticks, Scampispiess Toscana
- Oliven mariniert, Parmaschinken „San Daniele“
- Bruschetta mit Pomodori, Tomaten- Mozzarella Rouladen
- Parmesanstückli, Focaccia mit Olivenöl
- Pilzrisotto, Minestrone

•Schweizerisch

- Rösti Snack Fondue mit Tartarsauce, Crevettencocktail mit Ananas
- Gehacktes Rindfleisch auf Schwarzbrot
- Raclette Brötchen, Bündnerfleisch, Tösstaler Rohschinken, Bauernspeck
- Pouletbruststreifen in der Brothülle mit Kartoffelflocken gebacken
- Gebackene Polentawürfel, Appenzeller Chäsflade
- Lauchwähe mit Saucissons, Innerschwyzer Erbsensuppe



Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



[< Aperó](#)

[< Menüs](#)

[< Getränke](#)

Aperó Riche | CHF 49.00 p. Person

Kalt

Blätterteig-Thymianstange,
Oliven, schwarz und grün mariniert
Mediterranes Gemüse,
Matonella Rohschinken,
Chorizo

Pikante Paprika mit Frischkäse gefüllt
Gemüse Dipp mit Kräuterfrischkäse
Parmesanstückli
Feinstes Tomaten & Olivenbrot dazu

Warm

Crostini mit Tomaten und Oliventapenade
Chnoblibrot
Black Tiger Crevetten im Knuspermantel,
Poulet Satay Spiessli mit Honig Ingwer Dipp
Pikante Hackfleischbällchen mit Sugo
Frühlingsrollen

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



< Apero

< Menüs

<Getränke

Herzhafte Kleinigkeiten à la carte

Gemüse Crudités		CHF 5.50
Oliven		CHF 3.50
Parmesanstückli		CHF 3.00
Blätterteiggebäck (ca 40g)		CHF 4.00
Chips, Nüssli, Salzgebäck		CHF 2.00
Bruschetti mit Tomaten	pro Stk.	CHF 3.00
Flammkuchen	pro Stk.	CHF 3.00

Canapés

Salami oder Frischkäse	CHF 2.80
Bündnerfleisch	CHF 3.80
Roastbeef	CHF 3.80
Tomaten/Mozzarella	CHF 2.80
Rauchlachs	CHF 4.80
Cocktailcrevetten	CHF 4.80
Geräucherte Entenbrust	CHF 4.80
«Graved Lachs» mit Senf-Dill-Sauce	CHF 4.80

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



< [Apero](#)

< [Menüs](#)

< [Getränke](#)

Mini Sandwiches mit

Frischkäse	CHF 3.80
Käse	CHF 3.80
Salami	CHF 3.80
Roastbeef	CHF 4.80
Rauchlachs	CHF 4.80

Warme Cocktailhappen

Parisetta mit Oliventapenade	CHF 4.50
Parisetta mit Knoblauchbutter	CHF 4.50
Parisetta mit Tomaten	CHF 4.50
Gebratene Riesencrevetten mit Kräutern	CHF 7.50
Schinkengipfeli	CHF 6.50
Chäschüechli	CHF 6.50

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



< Apero

< Menüs

<Getränke

Menü 1

CHF 67.50

Ratatouille Crèmesuppe mit Thymianstange

Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Pilzsauce,
Gemüse im Strudelteig und Risotto

Quarkknödel mit Aprikosenfüllung und
Zwetschgenkompott

Menü 2

CHF 60.40

Saisonsalat frisch vom Markt

Seeteufel Medaillon „Beurre blanc“
auf Ratatouille und kleinen Kartoffeln

Schokoladenmousse mit Aprikosenragout

**Kontaktieren Sie uns für weitere Vorschläge und Wünsche –
wir beraten Sie gerne!**

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



< Apero

< Menüs

<Getränke

Menü 3

CHF 62.50

Mit Kräutern mariniertes Frischlachs,
Honigsensauce und Salatbouquet

Stubenküchen mit Kräutern gefüllt,
serviert mit Boursin - Risotto und Karottenwürfel

Biskuitrolle mit Johannisbeersahne

Menü 4

CHF 77.70

Jakobsmuscheln auf Fenchelsalat
mit Orangendressing

Rinderfilet (120 Gramm) sanft gegart, mit
Morchelrahmsauce und Eiernüdeli

Orangenhalfgefrorenes mit flambierter Ananas

**Kontaktieren Sie uns für weitere Vorschläge und
Wünsche – wir beraten Sie gerne**

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



< Apero

< Menüs

<Getränke

Auszug aus unserer Getränkekarte

Wasser

Henniez grün, mit wenig Gas	50cl	CHF	6.30
Henniez grün, mit wenig Gas	100cl	CHF	9.80
Calanda Acqua mit/ohne Gas	50cl	CHF	6.30
Calanda Acqua mit/ohne Gas	100cl	CHF	9.80

Limonaden und Süssgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	CHF	4.80
Rivella rot, blau	33cl	CHF	4.80
Gazosa Limone	35cl	CHF	5.80
Süssmost	30cl	CHF	4.80

Säfte

Traubensaft rot	20cl	CHF	4.80
Orangensaft (Michel)	20cl	CHF	4.80
Orangensaft (Michel)	Liter	CHF	13.50
Tomatensaft	20cl	CHF	4.80

< >

HOME



Restaurant zum Grünen Glas

Essen & Trinken



[< Apero](#)

[< Menüs](#)

[<Getränke](#)

Auszug aus unserer Getränkekarte

Kaffee/Tee

Kaffee Crème, Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.50
Coretto Grappa	6.50
Latte macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Kakao, kalt oder warm (dampferhitzt)20cl	6.50
Milch kalt oder warm (dampferhitzt)20cl	4.60

Tee Portion nach Wahl: 6.50

Assam, Roiboos, Jasmin, Weisser Tee,
Pfefferminz, Grüntee

**die Wein- und Getränkekarte erhalten Sie als PDF-
Datei**

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

Technik



Equipment	Preis pro Anlass/ pro Tag
Hellraumprojektor, inkl Leinwand	Fr. 40.00
Leinwand	Fr. 30.00
Flipchart	Fr. 30.00
Beamer, inkl. Leinwand	Fr. 150.00
Mikrofonanlage	Fr. 250.00
W-Lan – für 1 Internet-Zugang	Kostenfrei

Kein Wireless vorhanden

Bei einer Mindestkonsumation von Fr. 1000.00 pro Anlass entfallen die Raummieten und Equipementkosten.

Veranstaltungsräume

Restaurant zum Grünen Glas



[< übersicht](#)

[<Grundrisse](#)



Unsere Säle «Zunftsaal», welcher sich unterteilen lässt, sowie die «Zunftmeisterstube» erhielten ihre Namen durch die Liegenschafter, die Zunft zu Riesbach. Diese übernahmen die Liegenschaften im Frühling 1987 und renovierten diese 5 Jahre später.

Beide Räumlichkeiten verfügen über einen separaten Eingang (Obere Zäune 16) sowie über Garderoben und Toiletten die vom Restaurant unabhängig sind. So bleiben Sie und Ihre Gäste ungestört.

HOME





Restaurant zum Grünen Glas

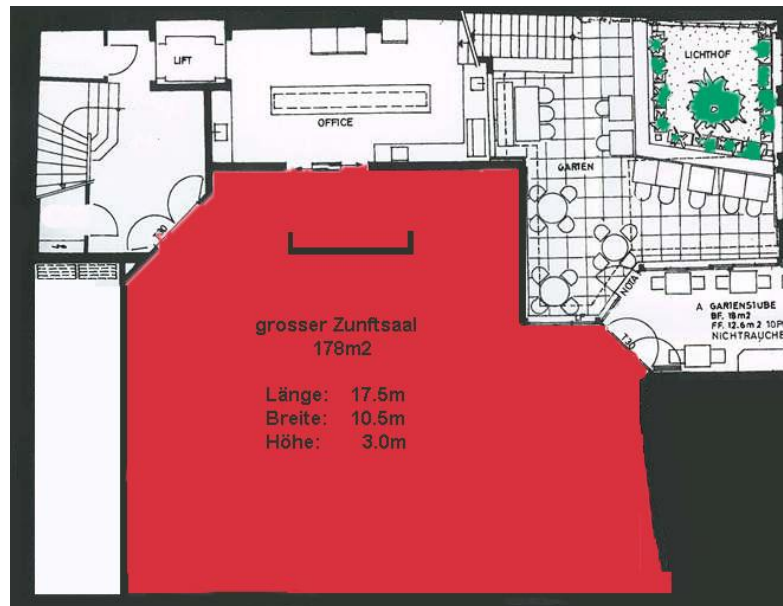
Veranstaltungsräume

Räume	Fläche in m2	Maximale Personenanzahl			
		Seminar- bestuhlung	Konzert- bestuhlung	Bankett	Aperitif
Grosser Zunftsaal	178	80	160	170	200
mittlerer Zunftsaal	161	60	140	150	180
Kleiner Zunftsaal	117	40	105	50	100
Sitzungszimmer		-	-	18	-
Zunftmeisterstube	40	20	35	18	25
Foyer Zunftmeisterstube		-	-	-	80
Terrasse (bei schönem Wetter)		-	-	15-20	30-50

Bei einer Mindestkonsumation von Fr. 1000.00 pro Anlass entfallen die Raummieten und Equipementkosten.

Veranstaltungsräume

Restaurant zum Grünen Glas



< übersicht

<Grundrisse

< grosser Zunftsaal

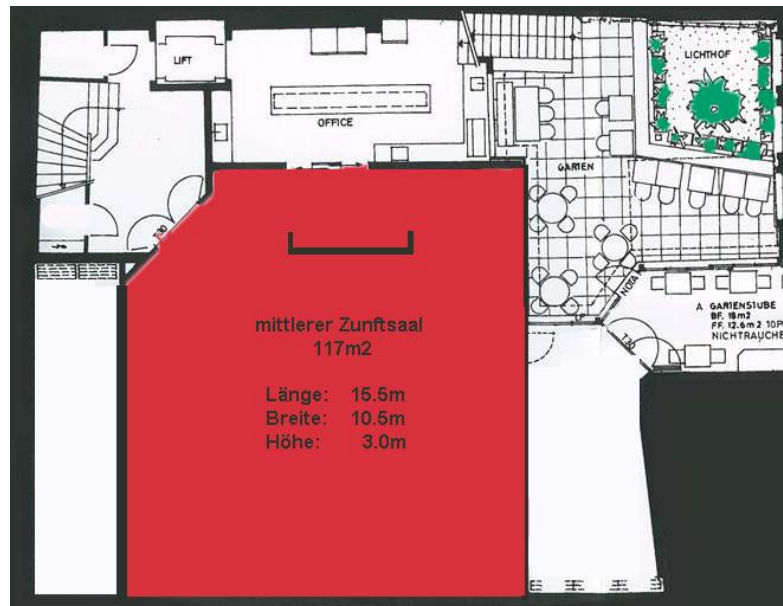
< mittlerer Zunftsaal

< kleiner Zunftsaal

< Sitzungszimmer
Zunftmeisterstube

Veranstaltungsräume

Restaurant zum Grünen Glas



< übersicht

<Grundrisse

< grosser Zunftsaal

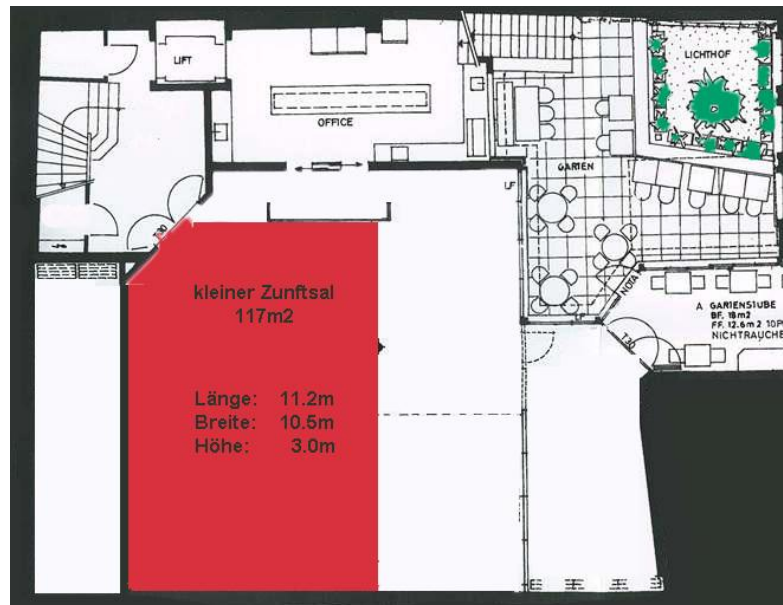
< **mittlerer Zunftsaal**

< kleiner Zunftsaal

< Sitzungszimmer
Zunftmeisterstube

Veranstaltungsräume

Restaurant zum Grünen Glas



< übersicht

<Grundrisse

< grosser Zunftsaal

< mittlerer Zunftsaal

< kleiner Zunftsaal

< Sitzungszimmer
Zunftmeisterstube

Veranstaltungsräume

Restaurant zum Grünen Glas



< übersicht

<Grundrisse

< grosser Zunftsaal

< mittlerer Zunftsaal

< kleiner Zunftsaal

< Sitzungszimmer
Zunftmeisterstube



Restaurant zum Grünen Glas

Kontakt



< Wegbeschreibung

Restaurant zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

Tel: +41 44 251 65 04
E-Mail: info@gruenesglas.ch
Web: www.gruenesglas.ch

Ihre Ansprechpartner: Katharina & Gerhard Kiniger

Weginformationen

Restaurant zum Grünen Glas



< ÖV < zu Fuss < mit dem Auto

öffentlichen Verkehrsmittel:

Tram Nr. 3, 5, 8
Bus Nr. 31

Stationen **Neumarkt** oder **Kunsthaus**

Detaillierte Informationen unter www.vbz.ch

Restaurant zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

Tel: +41 44 251 65 04
E-Mail: info@gruenesglas.ch
Web: www.gruenesglas.ch



Restaurant zum Grünem Glas

Weginformationen



< ÖV

< zu Fuss

< mit dem Auto

Zu Fuss:

In etwa 8-10 Minuten erreichen Sie uns vom Bahnhof Stadelhofen aus zu Fuss. Der Bahnhof Stadelhofen ist ein zentraler Bahnknotenpunkt der von verschiedenen S-Bahn- und Tramlinien bedient wird.

Vom Grossmünster aus erreichen Sie das Grüne Glas via die romantische Kirchgasse in knapp 5-7 Minuten zu Fuss.

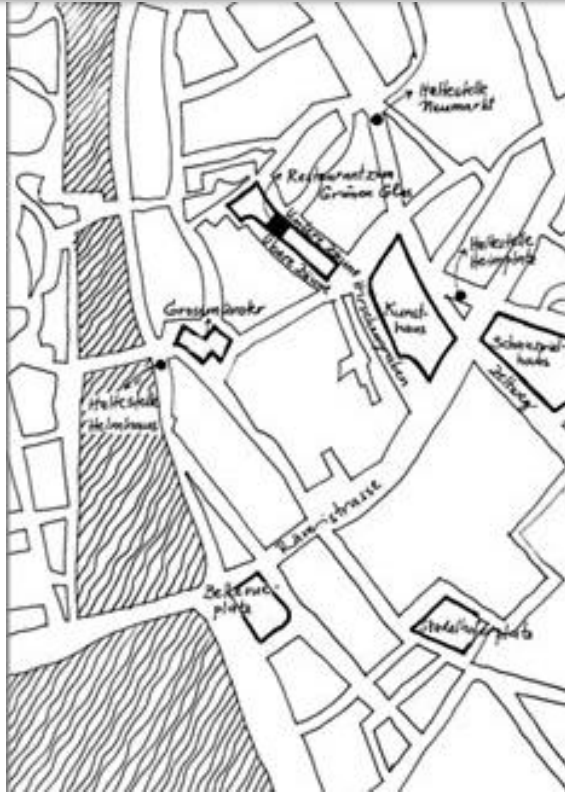
Restaurant zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

Tel: +41 44 251 65 04
E-Mail: info@gruenesglas.ch
Web: www.gruenesglas.ch



Restaurant zum Grünen Glas

Weginformationen



< ÖV

< zu Fuss

< mit dem Auto

Mit dem Auto:

Öffentliche Parkplätze beim Obergericht, sowie das Parkhaus Hohe Promenade befinden sich ganz in der Nähe. Detaillierte Informationen unter www.pls-zh.ch

Restaurant zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

Tel: +41 44 251 65 04
E-Mail: info@gruenesglas.ch
Web: www.gruenesglas.ch



Restaurant zum Grünen Glas

AGB's

I. Reservationen

Reservierungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung und sind bindend. Wir behalten uns das Recht vor, von der Offerte zurückzutreten, solange keine Rückbestätigung vorliegt.

II. Annullationen

Bei einer Annullation durch den Veranstalter wird für den Anlass ein Pauschalbetrag von Fr. 300.00 in Rechnung gestellt.

Annullationen bedürfen der schriftlichen Form.

Wir behalten uns vor, Anlässe und Veranstaltungen welche die Sicherheit des ordentlichen Betriebs gefährden oder unseren Ruf gefährden, entschädigungslos abzusagen.

III. Reduktion der Teilnehmerzahl

Die verbindliche Personenzahl ist bis spätestens 3 Werktag e (Sonn- und offizielle Feiertage des Kantons Zürich zählen nicht als Werktag) im Voraus bekannt zugeben . Diese bestätigte Personenzahl ist bindend und wird in Rechnung gestellt.

Bei einer späteren Reduktion der Teilnehmerzahl behält sich das Restaurant zum Grünen Glas das Recht, 100% der bestätigten Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

IV. Getränkeverrechnung bei Veranstaltungen ohne Tagespauschale

Sollte n keine bindenden Vorgaben Seitens des Veranstalters vorliegen, behalten wir uns das Recht vor, die Getränke nach Verbrauch am Ende der Veranstaltung zu berechnen und der Gesamtrechnung zu belasten.

V. Mitbringen von Speisen und Getränken

Speisen und Getränke sind grundsätzlich beim Restaurant zum Grünen Glas zu beziehen. Ausnahmen müssen im Voraus schriftlich vereinbart werden. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr und oder ein Zapfengeld verrechnet.

VI. Leistungen von Dritten

Hat das Restaurant zum Grünen Glas die Befugnis, die Besorgung von vereinbarten Dienstleistungen oder einen Teil davon an einen Dritten zu übertragen, so haftet sie nur für gehörige Sorgfalt bei der Wahl und Instruktion des Dritten.

Das Restaurant zum Grünen Glas ist nicht Stellvertreterin von Dritten, die zur Erbringung der Dienstleistungen herangezogen werden kann und haftet nicht für deren mangelhafte Ausführung oder nicht erbrachte Leistung.

VII. Blumen / Dekoration

Unsere Räume sind nicht dekoriert. Gerne beauftragen wir für Sie unseren Blumenlieferanten, Blumen oder Arrangements werden Ihren Wünschen und Vorgaben, so wie Ihren Preisvorgaben entsprechend gestaltet. Die Verrechnung erfolgt mit der Gesamtrechnung.



VIII: Nachtzuschlag

Verlängerung von Anlässen bis nach Mitternacht (24.00 Uhr) bedürfen der schriftlichen Vereinbarung.

Es werden die folgenden Zuschläge pro Mitarbeiter und angefangener Stunde verrechnet:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) Chef de Service | CHF 65.00 / Stunde |
| 2) Servicemitarbeiter | CHF 55.00 / Stunde |
| 3) Koch | CHF 60.00 / Stunde |
| 4) Hilfskraft | CHF 45.00 / Stunde |

Die Zuschläge werden der Gesamtrechnung belastet.

IX. Verrechnung:

1) Die minimal 3 Tage vor dem Anlass schriftlich gemeldete Personenzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung des Anlasses, auch wenn weniger Personen anwesend waren.

2) Zusätzliche Teilnehmer werden zu den vereinbarten Konditionen verrechnet. Für die Leistungen unseres Hauses stellen wir Ihnen Rechnung in Schweizer Franken (CHF), mit einem Zahlungsziel, ab Rechnungsdatum, von 10 Tagen, rein netto (ohne Abzug).

3) Bei Anlässen mit Adressen aus dem Ausland verlangen wir Direktzahlung oder Zahlung mit Kreditkarte.

4) Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gängige Mehrwertsteuer von 7.6%.

5) Im Fall eines Zahlungsausfalles behält das Restaurant zum Grünen Glas sich das Recht vor jegliche Kosten und Mahngebühren dem Veranstalter zu belasten.

X. Weitere Vereinbarungen

1.) Unser Restaurant ist ein Nichtraucher-Lokal. Wir haben Aussenbereich eine Raucherlounge eingerichtet

2.) Mit Unterzeichnung des Veranstaltungsvertrages anerkennt der Veranstalter die Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Teil des Vertrages. Er bestätigt damit ebenso die AGB's gelesen und akzeptiert zu haben.