

## Ein Abend ganz in Grün

**G**rün war schon der Beginn. Vor dem «Grünen Glas» standen an diesem Abend etwas verwirrt zwei ältere Damen aus Deutschland, die sich als Gottfried-Keller-Fans outeten und das Haus suchten, von dem im «Grünen Heinrich» die Rede ist. Dieses hat aber keine Farbe im Namen und heisst «Zur Sichel». Um eine eigene Unsicherheit der Verwechslung mit Kellers ebenfalls nahem Geburtshaus «Zum» – nicht grünen, aber – «Goldenen Winkel» zu überspielen, schickt der Angesprochene die literarisch interessierten Frauen ein paar Gassen weiter ins Niederdorf.

**E**ndlich im Restaurant angekommen, gehts grün weiter. Tapeten leicht angegrünt, die Gläser (selbstredend) grün und vieles der dezent-eleganten Ausstattung. Die Karte ist nicht umfangreich, was aber kein Nachteil sein muss. Vor allem, wenn man wild auf «Wild» ist. Der «Herbstliche Vorspeiseteller» (17.80) ist bereits der Höhepunkt. Die Rehterrine, der Hirschkalbschinken und der Hirschsalsiz mit Rotweifeigen und Vermicellespüree sind ein überraschendes Arrangement auch für geübte Wildgourmets. Ein Vorspeiseteller für zwei genügt übrigens vollends, da bei der Anrichte nicht gespart wird. Der folgende Hirschkraut (34.50) entlockt keine Jubeljauchzer mehr. Trotzdem guter Durchschnitt, auch wenn die – statt der ausgegangenen Serviettenknödel servierten – Spätzli etwas fade daherkommen. Das findet die Gattin überhaupt nicht und meint, der Koch sei keineswegs grün hinter den Ohren. Grünes Licht gibt sie denn auch für ein grosses Lob für ihr Hirschentrecôte (37.50).

**S**ehr gut gepasst hat dazu der Rioja Crianza (8.50/dl). Einzig, dass er bis zur Hauptspeise hat auf sich warten lassen, passte nicht ins Bild. Weinflaschen können – überraschend für ein Zunfthaus – über die Gasse mitgenommen werden, und zwar mit einem Preisabschlag von 60 Prozent. Wir haben eher an eine Grüne Fee zum Verdauen gedacht, liessen es aber sein. «Farbig» ist das erstmals 1684 erwähnte «Grüne Glas» übrigens schon immer gewesen, ist die Liegenschaft doch eine Fusion aus den beiden Häusern «Schwarze Leiter» und «Blauer Stern».

**Restaurant Zum Grünen Glas**

Untere Zäune 15, Zürich, Tel. 044 251 65 04.