

## 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 auf die Spur zu kommen.

Katharina & Gerhard Kiniger



Restaurant zum Grünen Glas

Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger

Öffnungszeiten: MO – FR von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr / SA 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Sonn- und allgemeine Feiertage geschlossen

Telefon: +41 44 251 65 04

Mail: [info@gruenesglas.ch](mailto:info@gruenesglas.ch)

web: [www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)

## Häppchen - Antipasti / Appetizers

*Bistro Surprise* 19.70

Blätterteig-Thymianstangen, Oliven, Parmesanstückli, mediterrane Gemüse, Parmaschinken

**Bistro Surprise** with puff pastry thyme stick, olives, mediterranean vegetables, Matonella-raw ham and Parmesan cheese

*Bündner Salsiz von Philipp Grendelmeier* 12.80

fein gehobelt serviert mit Tiroler Schüttelbrot

**Salsiz** planed superfine with bread Tyrolese

*Blätterteig-Thymian-Stangen* 4.60

knusprig gebacken mit Meersalz

**Puff pastry-thyme sticks** crispy baked with sea salt

*Grüne und Schwarze Oliven* 6.20

mit Knoblauch und Kräutern mariniert

**Green and black olives** marinated in garlic and herbs

*Parmaschinken „San Daniele“* 9.60

zart aromatisch, fein geschnitten, 40gr.

**Matonella-raw ham** - Italian raw ham tender and tasty, fine sliced, 40 g

## Vorspeisen / starters

*Geräuchertes Forellen törtchen* 17.20

auf Rucola mit Baumnussöl, Cherrytomaten und Gewürzbirne

**Tartlet of smoked trout** with walnut oil, small tomatoes and spiced pear

*Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella* 14.60

mit Tomatenvinaigrette, rote Zwiebeln und Pinienkernen

**Dumpling salad with Buffalo-Mozzarella cheese** and tomatoes vinaigrette

*Marinierter Gemüsesalat* 15.20

mit marktfrischen Früchten und Blattsalaten

**Salad of marinated vegetable** on green leaf salad

Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger

Öffnungszeiten: MO – FR von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr / SA 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Sonn- und allgemeine Feiertage geschlossen

Telefon: +41 44 251 65 04

Mail: [info@gruenesglas.ch](mailto:info@gruenesglas.ch)

web: [www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)

Restaurant mit dem Grünen Glas

<i>Nüsslisalat „Grünes Glas“</i>	12.80
Kartoffelspeckdressing, gehacktem Ei und Brotcroutons	
<b>Lamb's lettuce</b> with bacon-sour-cream-dressing egg and bread croutons	
<i>Parmaschinken „San Daniele“</i>	17.80
mit eingelegten Artischockenherzen, Salatbouquet und Pinienkernen	
<b>Parma ham "San Daniele"</b> with marinated hearts of artichokes and pine nuts	
<i>Blattsalat frisch vom Markt</i>	9.60
mit einer Salatsauce Ihrer Wahl	
<b>Leaf salad fresh from the market</b> with home-made dressing	
<i>Kartoffel-Steinpilzcrème-Suppe</i>	12.80
mit Crème fraîche serviert mit einem Paperdam	
<b>Potato-mushroom-soup</b> with cream and served with a paperdam	
 <i>Köstliche Vegetarische Gerichte / Vegetarian meals</i>	
<i>Karamellisierter Ziegenkäse mit Tomaten-Feigen-Kompott</i>	30.80
auf Kartoffel-Artischocken-Gröstl	
<b>Caramalized goat cheese</b> served with potatoes and pieces of artichokes	
<i>Orientalisches Auberginen-Apfel-Ragout</i>	31.80
mit Basmati Safranreis	
<b>Ragout of aubergines and apple oriental style</b> served with basmati rice	
<i>Caramello di magro mit schwarzen Oliven</i>	29.80
Salbei –Chili –Butter und frisch geriebenem Parmesan	
<b>Like Ravioli with black olives</b> , sage-chili-butter and parmesan cheese	
<i>Gebratenes mediterranes Gemüseschnitzel</i>	31.50
auf herrlichem Weissweinisotto mit Pfeffer-Boursin serviert mit Honig-Vanille-Birne	
<b>Escalope mediterranean vegetables with Risotto and honey-vanilla-pear</b>	

## Auserlesene Fleisch- und Fisch-Gerichte

*Delicious dishes with meat and fish*

*Seeteufelmédaille mit frischen Kräutern* 38.20

und gebratenen Speckstreifen auf Weissweinsrisotto mit Boursin und Pinienkerne

**Filet of sea devil** with fresh herbs, pieces of bacon, risotto and pine nuts

*Gebratenes Lachsforellenfilet „Waadtländer Riviera“* 34.80

auf Rahmlauch mit getrockneten Tomaten und Petersilienkartoffeln

**Fillet of salmon** trout "Waadtländer Riviera"-style with cream leek, dried tomatoes and potatoes

*Rindstatar mediterran* 32.20

Basilikum, Oliven, mediterrane Gemüse und Parmesan

*kl. Port.* 23.20

**Beef steak Tatar "Mediterranean"**

(raw meet) basil, olives, Mediterranean vegetables and Parmesan cheese

*Rindstatar asiatisch* 32.20

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf mit Wasabi und Mango-Chutney

*kl. Port.* 23.20

**Beef steak Tatar "Asia"**

(raw meet) typical spices from asia, spicy with Wasabi and mango-chutney

Alle Tatar werden mit Briochetoast oder Hausbrot und Butter serviert

To your choice: served with home-made bread or toast

*Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes* 40.50

an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und goldbrauner Kartoffelrösti

**Sliced veal "Zurich Style"** with fresh mushrooms and crispy potatoes roesti

*Riesbacher Zunft-Bratwürste (2 Stück)* 26.00

serviert mit Lauch-Kartoffel-Gemüse und Amaretto-Marzipan-Bratapfel

**Sausages "Riesbacher guild"** with vegetables of leek and potatoes served with baked apple filled with almond paste

Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger

Öffnungszeiten: MO – FR von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr / SA 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Sonn- und allgemeine Feiertage geschlossen

Telefon: +41 44 251 65 04

Mail: [info@gruenesglas.ch](mailto:info@gruenesglas.ch)

web: [www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)

Restaurant zum Grünen Glas

*Schweinsfiletschnitzel in Euro-asiatischer Brothülle* 35.20  
serviert mit Gemüsenudeln

**Escalope from fillet of pork** breaded euro-asian style with vegetable noodles

*Lammhüftli in Joghurt-Minz-Marinade* 36.70  
rosa gebraten mit Artischocken-Kartoffeln und getrockneten Tomaten

**Lamb hip marinated with yoghurt and mint** with potatoes and artichokes

*Rehschnitzel mit Morchel-Steinpilzsauce* 38.80  
mit Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse und Speckknödel

**\*Roast of venison** with frosted pieces of apple and dumplings Tyrolese

*Rinderfilet 120gr. von Schweizer Bauern* 45.20  
auf Tagliatelle an leichter Rahmsauce mit Gorgonzola überbacken

**Fillet of beef** from Swiss farmers served with tagliatelle pasta and cream sauce, overbaken with gorgonzola-cheese

*Jeden Freitag-Abend oder auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne ein...*

*Every Friday evening or on a order in advance we serve you:*

*Roastbeef englisch gebraten mit Kräuterhollandaise* 38.20  
serviert mit einer marktfrischen Beilage

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

**Deklarationen**

- Poulet: Schweiz, Frankreich
- Schweine-und Kalbfleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz
- Wild: Österreich, EU, Neuseeland
- Lamm: Neuseeland, Australien
- Parmaschinken: Italien
- Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang
- Crevetten: Zucht

Preise in Schweizer Franken(CHF) inkl. Mwst. 8,0%

