



SPEISEKARTE Restaurant/Zunft Haus zum Grünen Glas

Der einzige Geschmack, der einem Menschen wirklich Befriedigung geben kann, ist sein eigener."
Philip Rosenthal (1916-2001, dt. Unternehmer und Politiker)

Vorspeisen

Bistro Surprise - 18

Kräuter-Blätterteigstangen / Oliven / Greyerzer /
mediterranes Gemüse / Landrauchschinken (CH)

Bistro Surprise with Alp herbs puff-pastry sticks / olives / Greyerzer cheese /
mediterranean vegetables / smoked ham

Speck-Knödelsalat - 15

mit Büffelmozzarella / Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)
Balsamico-Zwiebeln / Pinienkernen / Preiselbeeren / Schüttelbrot

Dumpling salad with Buffalo Mozzarella cheese / tomato vinaigrette / smoked ham /
Balsamico-onions / pine nuts / cranberries / Schüttelbrot

Hirschtrockenfleisch (AT) - 17

Nüsslisalat / Kartoffel-Vinaigrette / Bratapfel

Dried venison, Lamb's lettuce, potato vinaigrette, baked apple

Blattsalat mit Kernen und Croûtons - 11

zusätzlich mit gehacktem Freilandei (Wettswil) + 2 und/oder mit Speckscheiben + 3
Saucen: French Dressing, Italian Dressing oder Gemüse-Vinaigrette

Green salad with seeds and bread croutons. additionally on request: with egg and/or bacon
Sauces: French dressing, Italian dressing or vegetable vinaigrette –

Pilz-Gemüse-Minestrone mit Crostini und Speck - 15

Mushroom-vegetable-minestrone with crostini and bacon

Milkscheiben gebraten mit eingelegten Birnen - 18

Salat / Schnittlauch-Crème fraîche

Slices of milk fried with pickled pears, salad, chives, crème fraîche

Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt) -17

Tajarin-Eiernüdeli (von Daniel Rindlisbacher Aeschried/BE) / Salat-Bouquet / Sbrinz

Salad of artichoke hearts with fresh goat cheese, Tajarin-nudels, salad bouquet, Sbrinz

Tatar Variationen

Rindstatar mediterran

35

Basilikum / Oliven / mediterranes Gemüse / Greyerzer

kl. Port. 25

Beefsteak Tatar style Mediterranean (raw meat)

Züri Frites 7

Basil / olives / vegetables Mediterranean / Greyerzer cheese

Rindstatar asiatisch

35

verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf,
Koriander / Gewürzen / Wasabi / Mango Chutney

kl. Port. 25

Züri Frites 7

Beefsteak Tatar Asia (raw meat) typical Asian spiced, slightly hot with Wasabi / Mango-chutney

Lachstatar vom Rauchlachs

35

Crème fraîche / Avocado / eingelegte Zitrone

kl. Port. 25

Mango-Chutney / Tomaten / Pinienkerne

Züri Frites 7

Salmon Tatar (smoked salmon) with cream fraiche /avocado /pickled lemon/
mango-chutney / tomato / pine nuts

alle Tatar mit Toast oder Hausbrot von Fredy's und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

Ziegenkäse (Toni Odermatt, Stans) glasiert mit Rohrzucker - **32**

Birndicksaft / Gröstl aus verschiedenen Kartoffeln / Artischocken / Zwiebeln / Birnenschnitze / Tomaten-Feigen-Chutney

Goat cheese caramelized with raw sugar and pear thick juice served with various potatoes / pieces of artichoke / onions / pear slices / tomato-fig chutney

Kürbis-Kartoffel-Gnocchi (aus den Walliser Bergen) - **33**

Blattspinat / Frühlingszwiebeln / Butter/ Pinienkerne / Berg-Sbrinz

Pumpkin potato gnocchi / leaf spinach / spring onions / butter / pine nuts / mountain Sbrinz cheese

Fisch

Schwarzes Heilbuttfilet (Nordostatlantik) im Bricketeig - **38**

crémiges Sauerkraut

Black halibut fillet in brick dough / creamy sauerkraut

Fisch-Eintopf mit Flusskrebsen - **38**

auserlesene Fischfilets / Schrebergarten-Gemüse

Fish stew with crayfish from selected fish fillets / vegetables

Wild

Hirschentrecôte (EU) mit Kürbiskernen und Eierschwämmli - **43**

gedämpfter Wirz / Semmelknödel / Wildsauce

Venison-entrecôte pumpkin seeds and egg sponges
steamed savoy cabbage, bread dumplings, game sauce

Rehschnitzel (EU) - **44**

Rosenkohl / gefüllter Apfel / Schupfnudeln / Marroni

Venison escalope, sprouts, stuffed apple, finger-shaped potato dumplings, chestnuts

Wildschweinbacken - **41**

Dinkelspätzli mit Brösel / Rotkraut / Marroni / Trauben / Steinpilze

Wild-Boar-cheeks, Spelt-spaezli with breadcrumbs, red cabbage, chestnuts, grapes, Boletus

Fleisch

Zürcher Kalbfleischgeschnezeltes (CH) - **43**

kaffeebraune Rahmsauce / Champignons / Kartoffelrösti

Sliced veal « Zurich Style » with coffee-colored cream sauce, fresh mushrooms and potato roesti

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » (Schrofenhof/TG) - **46**

Kartoffeln / Zürcher Bio Stadtjäger / Zwiebeln / Kräuterspeck / Kräuter

Beef entrecôte "Café de Paris" (sirloin steak/CH)
roasted potatoes with slices of bacon / dried salami / fresh herbs

Alpstein Truthahn-Medaillon auf Ochenschwanz-Ragout - **40**

Griessknödel mit Kartoffelbrösel gebacken / Frühlingszwiebel

Alpstein turkey medallion on oxtail-ragout
Semolina dumplings baked with potato crumbs, spring onion

Stanser Gitzi-Ragout (mit Knochen) - **40**

Gemüsewürfel / Kartoffeln

Kid ragout (with bones) / vegetable cubes / potatoes

Schweize**R**eise

Kalbszüngli mit Riesbacher Schweinsbratwurst (CH) - **38**

Wurzelgemüsesalat / Morcheln / Senf-Mayonnaise

Calf's tongue with veal pork sausage / root vegetable salad / morels / mustard mayonnaise

Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelspalten und Preiselbeeren - 15

«Kindheitserinnerung vom Chef»

Sugared pancake with raisins, apple slices and cranberries

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta - 11

mit Ananas-Kompott

Chocolate coconut panna cotta with pineapple compote

Quarkknödel mit Biskuitstreusel - 10

Aprikosen

Curd dumplings with biscuit crumbs

Süßes Wasabi Kürbiskern-Parfait - 12

Beeren

Sweet wasabi pumpkin seeds-parfait with berries

Apfelchüechli - 10

mit Vanilleglacé

Apple fritters with vanilla ice cream

Käse-Dessert - 16

Camembert gefüllt mit Trüffel

Fenchel-Meringue, Vanille-Trauben

Camembert cheese filled with truffle, fennel meringue and vanilla grapes

Coffee time - 8.50

mit einer Kugel Glacé nach Wahl

Coffee and one boule of ice cream of your choice

Mövenpick Glace - diverse Aromen 1 Kugel - 4.5

mit Schlagrahm - 1.5

Mövenpick ice cream - various ice cream flavors

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr zu Hause in allen vier Jahreszeiten!
Katharina & Gerhard Kiniger mit Team

