



MENU KARTE

04. November 2020

Tagesteller inklusive Suppe oder Salat

«Vom Land»

26.50

Rostbratwurst nach Hausrezept an Rösti mit Rüebli -
Blumenkohlgemüse

*Home made grilled sausage on Rösti with carrots - cauliflower
vegetables*

«Aus Meeren und Seen»

29.50

Gedünstetes Forellenfilet (ITA) mit Kräutersauce auf Randenpürée und
Buchweizen

*Steamed trout fillet (ITA) with herb sauce on beetroot purée and
buckwheat*

✓ «Vegetarisch»

25.50

Äpler Penne mit Kartoffeln, Lauch und Äpfeln in Bergkäsesauce
*Äpler Penne with potatoes, leek and apples in mountain cheese
sauce*

Vorspeisen

✓ Tomatensuppe mit Kräutern
Tomato soup with herbs

13.00

✓ Kürbis – Ingwercremesuppe mit Kernöl
Pumpkin - ginger cream soup with seed oil

14.00

Hummerbisque «Glärnischhof» mit Apfelchutney
Lobster bisque "Glärnischhof" with apple chutney

18.50

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons
Field salad with fried bacon, egg and croutons

19.50

Rindstatar mit Toast und Butter

Small 23.50

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt -All prices in CHF including 7.7% VAT

Hotel Glärnischhof – Claridenstrasse 30 – 8002 Zürich



Beef tartare with toast and butter

Reg. 32.50

Herbstliche Salate

✓ «Uetliberg» knackiger Linsen – Gartengemüsesalat mit Cicorino Rosso und Ziegenfrischkäse
"Uetliberg" crisp lentils - garden vegetable salad with Cicorino Rosso and goat cream cheese

21.50

«Farmer Salat» mit Butternusskürbis, Birnen, Nüssen und Roquefort
"Farmer Salad" with butternut pumpkin, pears, nuts and Roquefort

24.50

Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei
Caesar salad with chicken breast, bacon and egg

24.50

Hauptgerichte - vom Metzg

Hausgemachter Hamburger an rauchiger BBQ Sauce mit Swiss Fries oder buntem Salat
Homemade Hamburger with BBQ sauce, with Swiss fries or mixed salad

30.50

Knackige Gemüse in pikanter Currysauce mit Rind, Cashewkernen und Kichererbsen
Crunchy vegetables in spicy curry sauce with beef, cashew nuts and chickpeas

32.50

Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse dazu gebackene Süsskartoffelspalten oder bunter Salat
Pork Cordon Bleu with Appenzeller cheese served with baked sweet potato wedges or salad

32.50

Knusprig gebackenes paniertes Wiener Kalbsschnitzel (200g) mit Preiselbeeren und Swiss Fries
Crispy baked breaded Wiener Kalbsschnitzel (200g) with cranberries and Swiss Fries

48.50

Clubsandwich mit saftig gebratener Pouletbrust, Speck, Ei und Swiss Fries 30.50
Club sandwich with roasted chicken breast, bacon, egg, Swiss fries

Hauptgerichte - Aus dem Netz

Doradenfilet in mediterraner Tomatensauce und Gartenrübli – 34.50
Selleriegemüse an Pilawreis
Fillet of gilthead in Mediterranean tomato sauce and garden carrots - celery vegetables on pilaw rice



Tagesfang in Randensaft pochiert an Weissweinsrisotto mit 35.50
Safransauce und gebratener Brokkoli
Catch of the day poached in beetroot juice on white wine risotto with saffron sauce and roasted broccoli

Gebratene Egli Filets mit Rispentomaten in Zitronenöl an jungem 43.50
Blattspinat und Salzkartoffeln
Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and boiled potatoes

Egli im Bierteig knusprig gebacken an knackigem Salat, Sauce 43.50
Tatar
Perch in beer batter crispy baked on crispy salad with sauce Tatar

Hauptgerichte - Fleischlos

✓ Kürbisravioli in pikanter Waldpilzsauce geschwenkt 26.50
Pumpkin ravioli in spicy wild mushroom sauce

✓ Hausgemachter Randen – Quinoa Burger mit Baumnüssen und 28.50
Süßkartoffelwedges
Homemade beetroot - quinoa Burger with walnuts and sweet potato wedges

Dessert

Leicht cremiger Chiapudding mit Gartenapfelragout und gerösteten Mandeln 14.50

Light creamy chia pudding with garden apple ragout and roasted almonds

Mousse au Chocolat 14.50

Coupe «Glärnischhof» Zitronensorbet, Erdbeersorbet und Heidelbeersorbet mit saisonalen Früchten und Schlagrahm 14.50


Coupe "Glärnischhof" lemon sorbet, strawberry sorbet and blueberry sorbet with seasonal fruits and whipped cream

Hausgemachtes Glace & Sorbet Kugel 4.50

Homemade ice cream & sorbet

Vanille, Schokolade, Nocciola, Erdbeer, Café, Zitrone

Legende

Vegetarisch 

Chef – Empfehlung 

Herkunft

Rind – Schweiz, Schwein – Schweiz, Poulet – Ungarn, Dorade – Griechenland, Egli – Estland

Ihre Kontaktdaten

Für die Covid-19 bedingte Nachverfolgung der Infektionsketten.

Die Hinterlegung der Kontaktdaten ist obligatorisch.

Datum	Uhrzeit
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 1	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 2	Telefonnummer
Weitere	Telefonnummer

Wir haben verstanden, dass die aufgenommenen Daten im Glärnischhof vertraulich und lediglich für die ggf. nötige und hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie aufgenommen werden. Sie werden vier Wochen gesichert aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben.

Unterschrift eine Ansprechperson: _____

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt -All prices in CHF including 7.7% VAT

Hotel Glärnischhof – Claridenstrasse 30 – 8002 Zürich