



MENU KARTE

18. Dezember 2020



Tagesteller inklusive Suppe

«Vom Land»

Knusprig gebackene Schweineschnitzel mit Champignonsauce
an Kartoffelstampf und Erbsengemüse

*Breaded pork schnitzel with mushroom sauce served with mashed
potatoes and pea vegetables*

29.50

«Aus Meeren und Seen»

Zuger See Felchenfilet an mariniertem Kürbis mit Venererisotto

Lake Zug pollan fillet on marinated pumpkin with Venerian risotto

31.50

✓ «Vegetarisch»

Spanisches Omelett mit Kartoffeln und bunten Marktgemüsen an
pikanter Tomatensauce

*Spanish omelet with potatoes and colourful market vegetables in
a spicy tomato sauce*

25.50

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 Früchtechutney
Lobster bisque "Glärnischhof" with fruit chutney

18.50



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

Herbstliche Salate

«Farmer Salat» mit Butternusskürbis, Birnen, Nüssen und Roquefort **24.50**
"Farmer Salad" with butternut pumpkin, pears, nuts and Roquefort

Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei **24.50**
Caesar salad with chicken breast, bacon and egg

Hauptgerichte - vom Metzger

GH Rostbratwurst in pikanter Currysauce mit Swiss Fries **25.50**
GH grilled sausage in homemade curry sauce with Swiss fries

Hausgemachter Hamburger an rauchiger BBQ Sauce mit Swiss Fries oder buntem Salat **30.50**
Homemade Hamburger with BBQ sauce, with Swiss fries or mixed salad

Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse dazu gebackene Swiss Fries oder bunter Salat **32.50**
Pork Cordon Bleu with Appenzeller cheese served with Swiss Fries or salad

Knusprig gebackenes paniertes Wiener Kalbsschnitzel (200g) mit Preiselbeeren und Swiss Fries **48.50**
Crispy baked breaded Wiener Kalbsschnitzel (200g) with cranberries and Swiss Fries

Hauptgerichte - Aus dem Netz



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

Gebratene Egli Filets mit Rispentomaten in Zitronenöl an jungem Marktgemüse und Salzkartoffeln 43.50
Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young market vegetables and boiled potatoes

Eglim im Bierteig knusprig gebacken an knackigem Salat, Sauce Tatar 43.50
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

Dessert

Coupe «Glärnischhof» Zitronensorbet, Erdbeersorbet und Heidelbeersorbet mit saisonalen Früchten und Schlagrahm
Coupe "Glärnischhof" lemon sorbet, strawberry sorbet and blueberry sorbet with seasonal fruits and whipped cream 14.50

Hausgemachtes Glace & Sorbet 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: _____