



# MENU KARTE

8. September  
2020



## Tagesteller

### «Vom Land»

Poulet Cordon bleu gefüllt mit Camembert und Paprika dazu Fächerkartoffeln

*Chicken cordon bleu filled with camembert and paprika, served with fan-shaped potatoes*

29.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet an Dillsauce mit Basmatireis und Kürbis-Ingwer Püree

*Fried salmon fillet in a dill sauce with basmati rice and pumpkin-ginger puree*

29.50



### «Vegetarisch»

Frisches Couscous Taboulé mit Zaziki

*Fresh couscous tabbouleh with tzatziki*

25.50

## Vorspeisen



Tomatensuppe mit Kräutern

*Tomato soup with herbs*

13.00

Geeiste Joghurt Gurkensuppe mit Riesencrevette

*Iced yoghurt cucumber soup with tiger prawns*

14.50

Leichter Salat von Bioeiern mit Radieschen, Apfel und Kresse

*Light salad of organic eggs with radishes,*

17.50

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





*Apple and cress*

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter Small 23.50  
*Beef tartare (CH) with toast and butter* Reg. 32.50

## **Sommersalate**

Bunter Linsen – Gemüsesalat mit Cikorino Rosso  
und Ziegenfrischkäse 21.50  
*Colorful lentil - vegetable salad with Cikorino Rosso  
and fresh goat cheese*

Poulet – Selleriesalat mit Orangen und Erdnüssen in  
leichtem Joghurtdressing 24.50  
*Chicken - celery salad with oranges and peanuts in  
a light yogurt dressing*

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



Eier: Von unseren eigenen Hühnern beim Stockerhof in  
Luzern.

Pouletbrust: Kneuss Gügeli, Schweiz

Sommersalat mit Rispen tomate und  
Wasserbüffelmozzarella 24.50  
*Summer salad with vine tomatoes and water buffalo  
mozzarella*



Wasserbüffelmozzarella: Schweiz

Tomaten: Schweizer Tomaten von regionalen Produzenten/  
Marinello.

Bunte Blattsalate mit Apfel, Radieschen, Parmesan  
Käse & Rohschinken (CH) 24.50  
*Colorful leaf salad with apple, radishes, Parmesan  
cheese & ham (CH)*

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



Knackiger Blattsalat mit Egli (CH) im Bierteig  
gebacken und Sauce Tatar 43.50  
*Crunchy lettuce with perch (CH) baked in beer batter  
and tartar sauce*

## Hauptgerichte

Hausgemachter Hamburger (Rind, CH) mit Swiss  
Fries oder buntem Salat 30.50  
*Homemade hamburger (beef, CH) with Swiss fries or  
mixed salad*

Buntes Gemüsecurry mit Rindsgehacktem,  
Cashewkernen und Kichererbsen 32.50  
*Colorful vegetable curry with minced beef, cashew  
nuts and chickpeas*

Schweins Cordon Bleu (Schwein, CH) mit  
Appenzeller Käse dazu Süsskartoffel oder bunter  
Salat 32.50  
*Pork cordon bleu (pork, CH) with Appenzell cheese,  
served with sweet potatoes or mixed salad*

Doradenfilet (GR) in mediterraner Tomatensauce  
und Rüeblli – Selleriegemüse an Pilawreis 34.50  
*Sea bream fillet (GR) in Mediterranean tomato  
sauce and carrots - celery vegetables on pilaf rice*

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



Gebratene Schweizer Egli Filets (CH) in Olivenöl  
mit Spinat und Buchweizen 43.50  
*Fried Swiss perch fillets (CH) in olive oil  
with spinach and buckwheat*



Egli Filet: Von der Eglifarm "Fisch vom Säget" im Kanton Luzern.

Wiener Schnitzel (Kalb, CH) (200gr) paniert  
mit Swiss Fries 48.50  
*Wiener Schnitzel (veal, CH) (200gr) breaded  
with Swiss Fries*

5 Stück gebratene Riesencrevetten an würzigen  
Zuckerschoten – Kefensalat und Amaranth 46.50  
*5 tiger prawns on spicy sugar snap peas - beef salad  
and amaranth*

## Dessert

Wollishofer Lavendelglace auf gebratenen Pflaumen  
mit Pinienkernen und Himbeercoulis 14.50  
*Wollishofer lavender ice cream on roasted plums with  
pine nuts and raspberry coulis*

«Bananasplit» 3 Kugeln Vanilleglace auf Banane,  
geschlagenen Rahm und Schokoladensauce 14.50  
*«Bananasplit» 3 scoops of vanilla ice cream on a  
banana, whipped cream and chocolate sauce*

«Eiscafé» 2 Kugeln Caféglace und 1 Kugel  
Vanilleglace mit Kaffee und geschlagenem Rahm 14.50  
*«Ice cream parlor» 2 scoops of ice cream and 1  
scoop of vanilla ice cream with coffee and whipped  
cream*

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*

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



Hausgemachtes Glace & Sorbet (pro Kugel)  
Homemade ice-cream & sorbet (per scoop)

4.50

**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