



# MENU KARTE

21. Oktober 2020

## Tagesteller

«Vom Land» 28.50  
Knuspriges Schweineschnitzel paniert an Roquefortsauce mit  
glacierten Birnen und Rollgerstenrisotto  
*Crispy pork cutlet breaded with Roquefort sauce with glazed pears  
and rolling barley risotto*

«Aus Meeren und Seen» 29.50  
Rotbarschfilet (IS) an Salsa Verde mit Selleriepüree und  
Randenquinoa  
*Redfish fillet (IS) on Salsa Verde with celery puree and beetroot  
quinoa*

✓ «Vegetarisch» 25.50  
Gebackene Samosas an Taboule Cous Cous und Koreander -  
Joghurtsauce  
*Baked Samosas with Taboule Cous Cous and Koreander -  
yoghurt sauce*

## Vorspeisen

✓ Tomatensuppe mit Kräutern 13.00  
Tomato soup with herbs

✓ Kürbis – Ingwercremesuppe mit Kernöl 14.00  
Pumpkin - ginger cream soup with seed oil

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

Rindstatar mit Toast und Butter 23.50  
Beef tartare with toast and butter 32.50



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

«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 Stangensellerie, saftigen Orangen, gebratener Pouletbrust und Erdnüssen in leichtem Joghurtdressing "Farmer Salad" with celery, juicy oranges, roasted chicken breast and peanuts with a light yoghurt dressing	24.50
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei Caesar salad with chicken breast, bacon and egg	24.50
Graubündner Salat mit knackigen Apfelspalten, Radieschen, Cashew Kernen, Parmesanflocken & Rohschinken Graubünden salad with crisp apple pieces, radishes, cashew nuts, parmesan flakes & cured ham	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 panieretes Wiener Kalbsschnitzel (200g) mit Preiselbeeren und Swiss Fries Crispy baked breaded Wiener Kalbsschnitzel (200g) with cranberries and Swiss Fries	48.50

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

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 Gartenrüebli – 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 Weissweinrisotto mit Safransauce und gebratener Brokkoli 35.50  
*Catch of the day poached in beetroot juice on white wine risotto with saffron sauce and roasted broccoli*

Gebratene Egli Filets mit Rispen томаты в лимонном масле с молодой листовой селедкой и букивейном 43.50  
*Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and buckwheat*

Egli 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

 Knusprige Kürbisfalafel an Cous Cous mit Petersilienjoghurt marinierter Pepperoni 26.50  
*Crunchy pumpkin falafel with cous cous marinated with parsley yogurt and pepperoni*

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

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

## 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 einer 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