



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 18.50

Lobster bisque "Glärnischhof" with apple chutney

Rindstatar mit Toast und Butter 23.50

Beef tartare with toast and butter

Small 23.50
Reg. 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 <i>"Uetliberg" crisp lentils - garden vegetable salad with Cicorino Rosso and goat cream cheese</i>	21.50
«Farmer Salat» mit Stangensellerie, saftigen Orangen, gebratener Pouletbrust und Erdnüssen in leichtem Joghurtdressing <i>"Farmer Salad" with celery, juicy oranges, roasted chicken breast and peanuts with a light yoghurt dressing</i>	24.50
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei <i>Caesar salad with chicken breast, bacon and egg</i>	24.50
Graubündner Salat mit knackigen Apfelspalten, Radieschen, Cashew Kernen, Parmesanflocken & Rohschinken <i>Graubünden salad with crisp apple pieces, radishes, cashew nuts, parmesan flakes & cured ham</i>	24.50

Hauptgerichte - vom Metzger

Hausgemachter Hamburger an rauchiger BBQ Sauce mit Swiss Fries oder buntem Salat <i>Homemade Hamburger with BBQ sauce, with Swiss fries or mixed salad</i>	30.50
Knackige Gemüse in pikanter Currysauce mit Rind, Cashewkernen und Kichererbsen <i>Crunchy vegetables in spicy curry sauce with beef, cashew nuts and chickpeas</i>	32.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse dazu gebackene Süsskartoffelspalten oder bunter Salat <i>Pork Cordon Bleu with Appenzeller cheese served with baked sweet potato wedges or salad</i>	32.50
Knusprig gebackenes paniertes Wiener Kalbsschnitzel (200g) mit Preiselbeeren und Swiss Fries <i>Crispy baked breaded Wiener Kalbsschnitzel (200g) with cranberries and Swiss Fries</i>	48.50

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

Hauptgerichte - Aus dem Netz

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



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

Gebratene Egli Filets mit Rispentomaten in Zitronenöl an jungem Blattspinat und Buchweizen	43.50
<i>Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and buckwheat</i>	

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

Hauptgerichte - Fleischlos

✓	Knusprige Kürbisfalafel an Cous Cous mit Petersilienjoghurt marinierten Pepperoni	26.50
	<i>Crunchy pumpkin falafel with cous cous marinated with parsley yogurt and pepperoni</i>	

✓	Hausgemachter Randen – Quinoa Burger mit Baumnüssen und Süsskartoffelwedges	28.50
	<i>Homemade beetroot - quinoa Burger with walnuts and sweet potato wedges</i>	

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