

# RESTAURANT GREEN

---



## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT GREEN

wir freuen uns, Sie mit unseren regionalen und saisonalen Schweizerküche verwöhnen zu dürfen. Unsere oberste Priorität legen wir auf die Qualität der Produkte, welche wir ausschließlich von Partnern und Lieferanten aus unserer Umgebung oder aus der Schweiz beziehen.

Ob für den kleinen oder großen Hunger: Bei uns im Restaurant Green ist für alle etwas dabei. Neben unseren Klassikern haben wir auch diverse andere Menüs für Sie bereit. Lassen sie sich überraschen!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

# RESTAURANT GREEN

---

## UNSERE VORSPEISEN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### BRUSCHETTA

- mit Saisongemüse und frisch gehobeltem Bergkäse **3.90**
- mit cremiger Burrata und Kräutern **4.50**

### RINDSTATAR

vom oberländer Bio-Rind, mit pikanter Marinade und Eigelb (auch als Hauptgang erhältlich) **16.90**  
**26.90**

### GRÜNER SALAT VOM GARTENHOF FAHRNI

- mit saisonaler Rohkost **7.50**  
**12.50**
- mit gebratenen Rindsstreifen **22.50**

Hausdressing nach Wahl, mit Nüssen

### GREENPLÄTTLI

kleine Tapas mit Käse, Trockenwurst, Bruschetta. Pickles **12.50**

### SAISONALE SUPPE

**6.50**

### WURST-KÄSE-SALAT

**14.50**

---

#### DEKLARATION

Rind, Speck, Landrauch, Schinken, Salami, Rauchfleisch,  
Dauerwurst  
Poulet

**SCHWEIZ**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**PREISE INKL. MWST**

# RESTAURANT GREEN

---

## UNSERE HAUPTGÄNGE

**RINDS-ECKSTÜCK 200G VOM  
OBERLÄNDER BIO-RIND** 31.50  
mit Café-de-Paris-Butter

**GANZER SAIBLING VOM LOMBACH FÜR 2  
PERSONEN (28.50 P.P.)** 57.00  
mit Wildkräutern, Chimichurri und  
Zitrone

**PANIERTES SELLERIESCHNITZEL** 25.50  
mit Waldpilzrahmsauce

**Alle unsere Hauptgänge werden mit  
einer Beilage nach Wahl serviert**

- Petersilien-Kartoffeln
- Butterreis aus dem Seeland
- Pommes Frites

**Dazu dürfen Sie wählen zwischen  
buntem Saisongemüse oder einem  
gemischten Salat**

**HAUSGEMACHTE PASTA** 22.50

- mit Wildkräuter-Pesto Stracciatella  
und Nüssen 23.50
- mit Bolognese 27.50
- mit Rindsstreifen und Jus

# RESTAURANT GREEN

---

## SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

<b>NUSSGIPFEL</b>	<b>4.50</b>
<b>SCHINKENGIPFEL</b>	<b>4.50</b>
<b>FLAMMKUCHEN</b>	
-Elsässer	<b>18.50</b>
-Mediterran (vegi)	<b>18.50</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>9.00</b>
<b>GREENPLÄTTLI</b>	<b>25.50</b>
mit Rauchfleisch, Dauerwurst & Käse Serviert mit Brot & Butter	
<b>SANDWICH</b>	<b>8.50</b>
-mit Schinken	
-mit Salami	
-mit Käse	

# RESTAURANT GREEN

---

## SÜSSES

### GLACE VON DER EISINSEL 5.80

Caffé, Caramel, Cioccolato, Fragola,  
Frutti di basco, Frutta di passione,  
Nocciola, Vaniglia

# RESTAURANT GREEN

## Wein

### Offenweine

#### Schaumwein

<b>Prosecco Dry Tondo DOC</b>	<b>2022</b>	1 dl	8.50
Paladin & Paladin, Venetien (IT)		7.5 dl	54.00
Glera			

#### Rosewein

<b>Flower Power Rosato IGT (Bio)</b>	<b>2022</b>	1 dl	6.50
Podere 414, Toskana (IT)		7.5 dl	45.00
Sangiovese			

#### Weisswein

<b>Chasselas AOC</b>	<b>2022</b>	1 dl	6.00
David Kind & Fils, Waadt (CH)		7.5 dl	38.50
Chasselas			

<b>Roero Arneis "Tistin"</b>	<b>2022</b>	1 dl	6.00
Abbona, Piemont (IT)		7.5 dl	45.00
Arneis			

#### Rotwein

<b>3x3 Rouge AOC</b>	<b>2022</b>	1 dl	8.00
Niklaus Wittwer, Sion (CH)		7.5 dl	54.00
Merlot, Syrah, Cabernet Franc			

<b>Rioja Jaun de Alzate</b>	<b>2019</b>	1 dl	7.00
Bodegas Loli Cassado, Rioja (ES)		7.5 dl	48.00
Tempranillo, Graciano, Mazuelo			

# RESTAURANT GREEN

## Wein

### Schaumwein

#### Italien

##### Prosecco

###### **Prosecco Dry Tondo DOC**

Paladin & Paladin, Venetien (IT)  
Glera

**2022** 7.5dl 54.00

### Roséwein

#### Italien

##### Toskana

###### **Flower Power Rosato IGT (Bio)**

Podere 414, Toskana (IT)  
Sangiovese

**2022** 7.5dl 45.00

##### Südtirol

###### **Rosé 20/26 IGT**

Elena Walch, Südtirol (IT)  
Merlot, Pinot Nero, Lagrein

**2022** 7.5dl 54.00

# RESTAURANT GREEN

## Wein

### Weisswein

#### Schweiz

##### Waadt

###### **Chasselas AOC**

David Kind & Fils, Waadt (CH)  
Chasselas

**2022** 7.5dl 38.50

##### Wallis

###### **La Tremaz AOC**

Niklaus Wittwer, Sion (CH)  
Petit Arvine

**2022** 7.5dl 46.00

###### **“Coteaux de L’amont” AOC**

Marie-Thérèse Chappaz, Fully (CH)  
Chasselas

**2022** 7.5dl 62.00

##### Tessin

###### **Bianco di Merlot Ticino IGT**

Weinstoff, Malcantone (CH)  
Merlot, Chardonnay

**2022** 7.5dl 54.00

# RESTAURANT GREEN

## Wein

### Weisswein

#### Italien

##### Piemont

###### **Roero Arneis "Tistin"**

Abbona, Piemont (IT)  
Arneis

**2022** 7.5dl 45.00

##### Sardinien

###### **Vermentino di Gallura DOCG**

Silvio Carta, Oristano (IT)  
Vermentino

**2023** 7.5dl 44.00

##### Südtirol

###### **Pinot Bianco Alto Adige DOC**

Elena Walch, Tramin (IT)  
Pinot Bianco

**2022** 7.5dl 54.00

#### Österreich

##### Wachau

###### **Grüner Veltliner**

###### **Federspiel (Bio)**

Erich Machherndl, Wösendorf (AT)  
Grüner Veltliner

**2022** 7.5dl 42.00

#### Frankreich

##### Loire

###### **Sancerre AC**

Domain Girard & Fils, Verdigny (FR)  
Sauvignon Blanc

**2021** 7.5dl 48.00

# RESTAURANT GREEN

## Wein

### Rotwein

#### Schweiz

##### Bern

###### Pinot Noir

Hämmerli, Bielersee (CH)  
Pinot Noir

2022 7.5dl 45.00

##### Wallis

###### 3x3 Rouge AOC

Niklaus Wittwer, Sion (CH)  
Merlot, Syrah, Cabernet Franc

2022 7.5dl 54.00

#### Italien

##### Piemont

###### Barbera d'Asti

###### Mongovone DOCG

Elio Perrone, Isola d'Asti (IT)  
Barbera

2022 7.5dl 54.00

##### Südtirol

###### Merlot Alto Adige

Elena Walch, Tamin (IT)  
Merlot

2022 7.5dl 54.00

##### Toskana

###### Martoccia Luca Toskana

Martoccia, Siena (IT)  
Sangiovese

2020 7.5dl 54.00

###### 414 Badilante IGT (Bio)

414 Podere, Magliano (IT)  
Sangiovese

2020 7.5dl 44.00  
15.0dl 86.00

PREISE INKL. MWST

# RESTAURANT GREEN

## Wein

### Rotwein

#### Italien

##### Apulien

###### **Primitivo Puglia IGP**

Domiziano, Cellino San Marco (IT)  
Primitivo

**2022**    7.5dl    42.00

#### Spanien

##### Rioja

###### **Rioja Jaun de Alzate**

Bodegas Loli Cassado,  
Rioja Alavesa (ES)  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

**2022**    7.5dl    46.50  
15.0dl    89.00

# RESTAURANT GREEN

---

## WEIN

### ITALIEN

0.1CL/75CL

#### ROERO ARNEIS DOC 2022

6.50/45.00

DOGLIANI, ITALIEN

**TRAUBE: ROERO ARNEIS**

Leuchtendes zitronengelb. Frisch, fruchtig. trocken, angenehme Gaumenfülle

### SPANIEN

#### PITA VERDEJO DO RUEDA 2021

45.00

RUEDA, SPANIEN

**TRAUBE: VERDEJO**

Leuchtendes grüngelb mit neckischen Aromen von getrockneter Aprikose, exotischen Früchten, Honigmelone, Weingartenpfirsich sowie einem Hauch Zitronengras.

### ROSÉWEIN

#### FLOWER POWER ROSATO

6.50/45.00

TOSKANA

**TRAUBE: SANGIOVESE**

Der Flower Power zeigt sich in einer brillanten, hellrosaroten Farbe und duftet nach tropischen Früchten wie Grapefruit, Melone und Ananas.

*Über Weine im Offenausschank informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.*

PREISE INKL. MWST

# RESTAURANT GREEN

---

## ROTWEINE

0.1CL/75CL

## SCHWEIZ

### IL RUBINO VDT 2020

7.80/54.00

TICINO

**TRAUBE: MERLOT 90%, CABERNET**

**FRANC 4%, CABERNET**

**SAUVIGNON 4%, PETIT VERDOT 2%**

Rote Beeren, Kirschen, Cassis,  
Gewürze, frisch, saftig, mittlerer  
Körper,  
ein klassischer Merlot

## ITALIEN

### PROMIS TOSCANA IGP 2020

69.00

CA'MARCANDA DI GAJA, TOSKANA

**TRAUBE: 55% MERLOT, 35% SYRAH,**

**10% SANGIOVESE**

Intensives Fruchtbouquet von  
Beeren und schwarzen Kirschen,  
kräftiges Purpurrot,  
Eleganz und Geschmeidigkeit von  
Merlot und Syrah, und die noble  
Strenge von  
Sangiovese. Am Gaumen elegante  
Struktur von Kraft und Dichte,  
geschmeidig im Tannin.

### BADILANTE TOSCANA IGT 2020

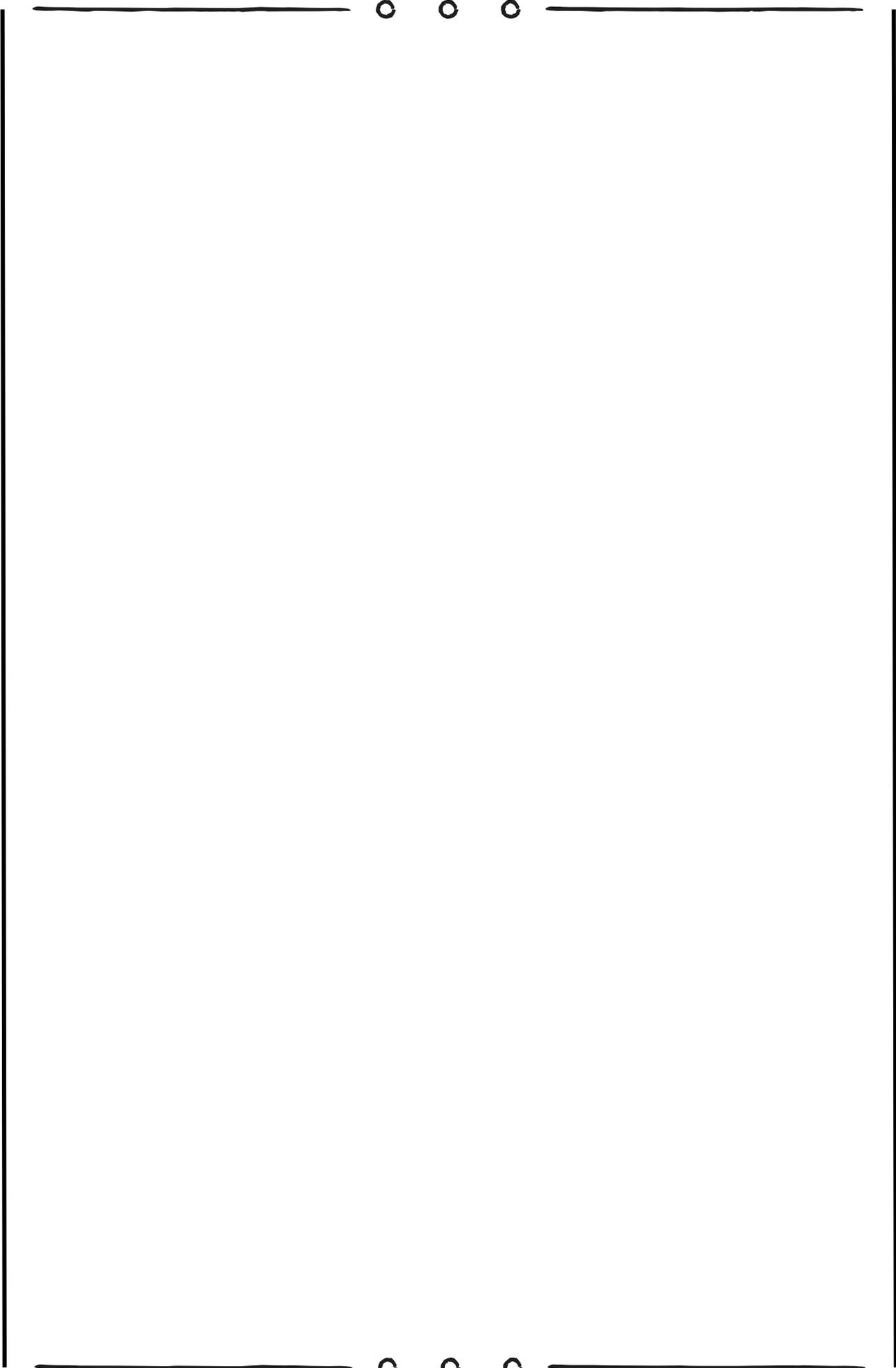
42.00

TOSKANA

**TRAUBE: SANGIOVESE**

Rubinrote Farbe, frischer Duft nach  
roten Früchten, leicht würzige  
Komponenten.  
Am Gaumen überaus gefällig mit  
saftigem Tannin und ausgewogener  
Säure.

PREISE INKL. MWST



# RESTAURANT GREEN

---

0.1CL/75CL

**BARBERA D'ASTI MONGOVONE DOCG 2020** 54.00

ELIO PERRONE, PIEMONTE

**TRAUBE: BARBERA**

Dukelrot, Gewürznote aus Zimt & Vanille, sowie Pflaumen & Brombeernoten  
weich, saftig, mit langanhaltendem Finale

## SPANIEN

**RIOJA JAUN DE ALZATE 2019** 6.80/46.00

BODEGAS LOLI CASADO, RIOJA

**TRAUBE: 100% TEMPRANILLO**

Intensives Aroma, schönes Rubinrot, weiche Tannine und tiefe Säure, Noten von Balsamico, Gewürznelken und Vanille

PREISE INKL. MWST

# RESTAURANT GREEN

---

## MAGNUM FLASCHEN

150CL

### RIOJA JAUN DE ALZATE CRIANZA 2019

74.00

BODEGAS LOLI CASADO

**TRAUBE: 90% TEMPRANILLIO, 5%**

**CRACIANO, 5% MAZUELA**

Intensives Aroma, schönes Rubinrot,  
weiche Tannine und tiefe Säure,  
Noten von Balsamico, Gewürznelken  
und Vanille

### BADILANTE TOSCANA IGT 2020

79.00

TOSKANA

**TRAUBE: SANGIOVESE**

Rubinrote Farbe, frischer Duft nach  
roten Früchten, leicht würzige  
Komponenten.

Am Gaumen überaus gefällig mit  
saftigem Tannin und ausgewogener  
Säure.

### CHIANTI POGGIO AI GRILLI RESERVA 2017

96.00

TENUTA DI SAN JACOPO

**TRAUBE: 100% SANGIOVESE**

Rubinrote Farbe, frischer Duft nach  
roten Früchten, leicht würzige  
Komponenten.

Am Gaumen überaus gefällig mit  
saftigem Tannin und ausgewogener  
Säure.

PREISE INKL. MWST

# RESTAURANT GREEN

---

## MAGNUM FLASCHEN

150CL

**PLAN DE DIEU "CUVÉE JACQUES"  
2017**

89.00

CH. MOURRE DU TENDRE  
*TRAUBE: GRENACHE, CINSAULT,  
MOURVÈDRE, SYRAH*  
am besten Sam fragen :D

**BARBERA D'ALBA 2012**  
AZIENDA AGRICOLA PRINSI  
*TRAUBE: BARBERA D'ALBA*  
am besten Sam fragen :D

89.00

**PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO  
2015**  
**BODEGAS PROTO**  
*TRAUBE: 100% TEMPRANILLIO*  
am besten Sam fragen :D

82.00

PREISE INKL. MWST