

ABENDKARTE SCHMITTE

WIR LADEN SIE EIN, DIE ABWECHSLUNGSREICHE UND
NACHHALTIGE KULINARIK DER SCHMITTE ZU ENTDECKEN!

GENIESSEN SIE SCHMACKHAFTE GERICHTE AUS REGIONALEN PRODUKTEN.
DAZU EIN GLAS AUS EINEM UNSERER ERLESENEN WEINE IM OFFENAUSSCHANK ODER
EIN BIER AUS DER REGION.



EIN AUSBILDUNGSBETRIEB VON WERT-VOLL

DER GREUTERHOF UND WERT-VOLL BEGLEITEN JUNGE MENSCHEN MIT ERHÖHTEM
UNTERSTÜTZUNGSBEDARF IN IHRER BERUFLICHEN AUSBILDUNG.
DIES IN DEN BEREICHEN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT, BETRIEBSUNTERHALT,
KÜCHE UND RESTAURATION.



WWW.WERT-VOLL.CH

MIT JEDEM BESUCH BEI UNS UNTERSTÜTZEN SIE JUNGE
MENSCHEN AUF DEM WEG INS BERUFSLEBEN

DANKE – UND GUTEN APPETIT!
IHR GREUTERHOF-TEAM

GREUTERHOF KLASSIKER



SALAT & SUPPE

BUNTER SALAT

Rosmarin-Hausdressing | Blattsalat | Saisongemüse | Croûtons | Kerne |

CHF 12.50

WEISSWEIN SCHAUMSUPPE



Gemüse-Essenz | Veganer Rahm | Kräuteröl | Raps-Flütes |

CHF 12.00

HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES



Kräuterrahmsauce | Röstischnitte | Pilze |

CHF 42.00

HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»



Schmelzzwiebeln | Tempeh | Apfelmus | Röstzwiebeln |

CHF 30.50

Casarecce (vom italienischen «casareccio» = «hausgemacht») stammen aus Sizilien und erinnern optisch an kleine Schriftrollen, die zur Spitze hin gedreht sind. Tempeh ist ein pflanzliches Lebensmittel aus fermentierten Hülsenfrüchten, in unserem Fall aus Schweizer Linsen und Erbsen von Patrick Marxer.

AB 2 PERSONEN

FILET WELLINGTON

Rinderfilet | Duxelles | Spinat | Pastinaken-Birnenpüree | Trüffeljus |
Ein kulinarisches Meisterwerk: Zartes Rindsfilet, umhüllt von Spinat und einer aromatischen Duxelles – einer würzigen Füllung aus fein gehackten Pilzen –,
Zubereitungszeit 30 Minuten.

CHF 58.80 *pro Person*

UNSER KONZEPT IM RESTAURANT SCHMITTE IST EINFACH, ABER REVOLUTIONÄR

VON DER NASE ZUM SCHWANZ UND VOM BLATT BIS ZUR WURZEL.
UNSERE PHILOSOPHIE VEREINT NACHHALTIGKEIT MIT HÖCHSTEM GENUSS, INDEM WIR JEDES STÜCK VON TIER UND PFLANZE WERTSCHÄTZEN UND IN AUSSERGEWÖHNLICHE KULINARIK VERWANDELN. DABEI IST ES UNSER ANLIEGEN, EINEN BEWUSSTEREN UMGANG MIT FLEISCH ZU KULTIVIEREN, OHNE KOMPROMISSE BEIM GESCHMACK EINZUGEHEN.

UNSER ENGAGEMENT FÜR NACHHALTIGKEIT SPIEGELT SICH IN DER SORGFÄLTIGEN AUSWAHL UNSERER ZUTATEN WIDER, FÜR DIE WIR AUSSCHLIESSLICH MIT **LOKALEN** METZGERN UND GEMÜSEPRODUZENTEN ZUSAMMENARBEITEN. DIESE PARTNERSCHAFTEN ERMÖGLICHEN ES UNS, **FRISCHE** UND **QUALITÄT** AUF IHREN TELLER ZU BRINGEN.

ZUSÄTZLICH ZU UNSERER KLASSIKER KARTE GIBT ES JEDEN ZWEITEN MONAT EINE À LA CARTE KARTE MIT DEM **FOKUS** AUF ZWEI TIERE SOWIE GEMÜSE.

TAUCHEN SIE IN EIN KULINARISCHES ERLEBNIS EIN, DAS TRADITION RESPEKTIERT, INNOVATION BEGRÜSST UND DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE MITGESTALTET.

Poulet & Rind
Wurzelgemüse & Spargel



VORSPEISE

SPARGEL CREMESUPPE

Gemüse-Essenz | Spargel | Veganer Rahm |



CHF 13.00

MEZZE

Wir empfehlen Ihnen zwei verschiedene Mezze als Vorspeise zu bestellen.

Mezze, aus dem Persischen «mazze» für «Geschmack» oder «Imbiss», sind vielfältige Vorspeisen aus dem Nahen Osten. Das Greuterhof-Küchenteam hat sich diese Tradition zu eigen gemacht und präsentiert sie mit regionalen Produkten.

DUETT VOM SALZIGEN TARTELETTE

Schwarze Knoblauchcreme | Oxidierter Salat |



CHF 8.00

Ein Salat, der über Nacht in einer Essig-Senf Marinade oxidiert, abgerundet mit der süss-säuerlichen Raffinesse der schwarzen Knoblauchcreme, vereint in einem Tartelette.

SALZIGES «Oreo»

Pumpernickel | Frischkäse | Hausgemachtes Gemüse-Maggi |

CHF 8.00

Eine innovative Neuinterpretation des Klassikers: Unser salziger Oreo präsentiert sich als zweigeteiltes Schwarzbrotgebäck, gefüllt mit einer hausgemachten Gemüse-Maggi-Essenz, die mit würzigen Aromen zubereitet ist.

GEFLÜGEL RAHM HERZ

Rahm | Herz | Kräuter | Gurkensalat |

CHF 8.00

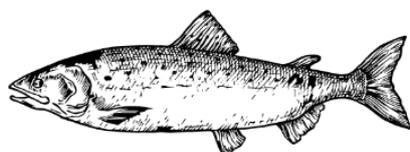
Die Gurken werden «smashed» (zerdrückt), damit das aromatische asiatische Dressing optimal einzieht und ihnen einen intensiven Geschmack verleiht.

TATAR VOM GEBEIZTEN SAIBLING

Fermentierter Fenchelsaft | Kräutersalat |



CHF 8.00



HAUPTGÄNGE



VEGETARISCH & PLANT-BASED

SPINAT QUICHE   CHF 21.50

Salat | Rettich | Schwarze Knoblauchcreme |

Unsere Knoblauchcreme wird durch eine 14-tägige Fermentation verfeinert und erhält dadurch eine süss-säuerliche Raffinesse.

LAUWARMER WURZELGEMÜSESALAT CHF 28.50

Wurzelgemüse | Couscous | Honig-Dressing | Belper Knolle |

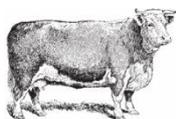
HAUSSPEZIALITÄT

SWISS ALPINE LACHS   CHF 41.00

Für zwei Personen – zum Teilen

CHF 78.00

Wurzelgemüse | Pernod Sud | Kartoffeln |



FLEISCH

GRILLIERTE RINDSZUNGE CHF 31.00

Karotten | Joghurt-Kapern-Butter |

RINDSHAXEN SAUER   CHF 48.00

Wurzelgemüse |

Die Haxe wird am Knochen mehrere Tage in einer Rotwein-Gemüsemarinade mit verschiedenen Gewürzen eingelegt und schonend geschmort.

POULET CORDON BLEU CHF 29.50

Kümmel-Honig-Paste | Karotten Kimchi |

Bei unserem Karotten Kimchi werden die Karotten mit Salz sowie einer Auswahl an Gewürzen wie Chili, Knoblauch und Ingwer eingerieben. Durch die anschliessende Fermentation entsteht der unverwechselbar saure und würzige Geschmack, der unser Kimchi zu einem echten Geschmackserlebnis macht.

ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Ofengemüse   

Röstischnitte   

Couscous  

Sellerie Püree 



DESSERT

BIRNENBROT 2.0

Birnenweggen-Glace | Brioche | Birnen |

CHF 11.50

BUTTERMILCH PANNA COTTA

Rhabarberkompott | Streusel |

CHF 10.50

THURGAUER SÜSSMOSTCREME

Apfel | Veganer Rahm |



CHF 9.50

KÄSEVARIATION

Zwetschgen | Hausgemachtes Früchtebrot |

Unsere Zwetschgen gären drei Tage lang in einem süss-sauren Sud. Ein Genuss, der Ihren Gaumen verwöhnen wird.

CHF 14.50

HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL

Vanille | Schokolade | Sauerrahm |

CHF 3.00

MIT RAHM

CHF 1.50

FRAGEN SIE GERNE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN NACH DEN AKTUELLEN HAUSGEMACHTEN SORBET SORTEN!

Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

DEKLARATION:

Mérat, Bazenheid

Jochental, Steckborn

Hugo Dubno, Hendschiken

Idea Salentina, Kemptthal

Gemüsezentrale, Tägerwil

Beat Beerli, Hörhausen

Profarm Microgreens, Zünikon

Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil

Zuckerkuß, Islikon

Rind / Kalb / Schwein / Fisch

Lamm / Eier

Käse / Trüffel

Mozzarella / Straciatella

Gemüse

Gemüse / Früchte (Bio, Demeter)

Microgreens

Brot

Brot



Wir servieren Fleisch aus Schweizer Herkunft.

LEGENDE:



Laktosefrei



Glutenfrei



Plant-Based