

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 |

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 | Röstzwiebeln | Apfelmus |



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.

VIERKLANG DER SINNE

Sellerie | Kürbispüree | Salzessig | Gemüse | Nuss-Kräuter-Crumble |



CHF 32.00

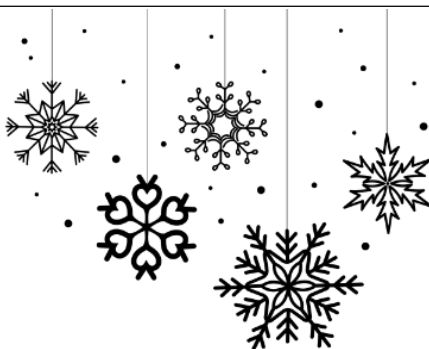
UNSER KONZEPT IM RESTAURANT SCHMITTE IST EINFACH, ABER REVOLUTIONÄR

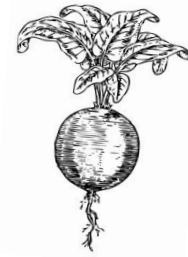
VON DER NASE ZUM SCHWANZ UND VOM BLATT BIS ZUR WURZEL.
UNSERE PHILOSOPHIE VEREINT NACHHALTIGKEIT MIT HÖCHSTEM GENUSS, INDEM WIR
JEDES STÜCK VON TIER UND PFLANZE WERTSCHÄTZEN UND IN AUSSERGEWÖHNLICHE
KULINARIK VERWANDELN. DABEI IST ES UNSER ANLIEGEN, EINEN BEWUSSTEREN
UMGANG MIT FLEISCH ZU KULTIVIEREN,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





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

FESTLICHE GERICHTE & WINTERLICHES GEMÜSE







VORSPEISE

- RANDENSUPPE**    CHF 12.00
Schwarze Schokolade | Kräuter |
- RINDERMARK** CHF 15.00
Kräuter | kleines Baguette |
Würziges Knochenmark im Markbein - eine traditionsreiche Delikatesse.
- DUETT VOM REH UND SCHWEIN**  CHF 16.50
Reh | Hausgemachtes Maggi | Schweine-Popcorn | Schweinefett-Schnee |
Knusprig ausgebackene Schweineschwarte trifft auf den milden Wildgeschmack des Rehs - ein harmonisches Spiel von zarter Würze und luftiger Textur.

MEZZE

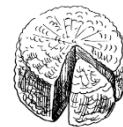
Wir empfehlen Ihnen zwei verschiedene Mezze als Vorspeise zu bestellen.

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.

- OUEFS BENEDICT** CHF 8.00
Eigelb | Maggiabrot | Miso Hollandaise | Eiweissperlen | Kräuter |
- EGLI-FILET PASTETE**  CHF 8.00
Egli-Escabeche | Rotkohl | Rapssamen |
Escabeche, eine würzige Gemüsemarinade, verleiht dem 24 Stunden eingelegten Egli, auch Flussbarsch genannt, ein zartes, aromatisches Profil mit erfrischender Säure.
- GERÄUCHTER RICOTTA AUS DEM KEMPTHAL**  CHF 8.00
Feigen fermentiert |
Roberto De Matteis, der Käsemeister, vereint in seinem Ricotta die Leidenschaft für traditionelle Handwerkskunst und die Aromen seiner Heimat Salento. Frische Rohmilch verleiht ihm cremige Textur, feine Salzigkeit und intensives Milcharoma.



HAUPTGÄNGE



VEGETARISCH & VEGAN

PAPRIKA-GULASCH



Spitzpaprika | Gulaschsauce | Röstzwiebeln | Paprikaöl |

CHF 21.50

GNUDI MIT RICOTTA VOM KEMPTHAL

Pilzragout | Randensud | Salbei |

CHF 25.50

Gnudi sind italienische Teigtaschen mit einer Ricotta-Füllung. Sie erinnern an Gnocchi, sind jedoch noch luftiger und leichter.



HAUSSPEZIALITÄT AB 2 PERSONEN

FILET WELLINGTON

Rinderfilet | Spinat | Duxelles | Pastinaken-Birnenpüree | Trüffeljus |

CHF 58.50

pro Person

Ein kulinarisches Meisterwerk: Zartes Rindsfilet, umhüllt von Spinat und einer aromatischen Duxelles – einer würzigen Füllung aus fein gehackten Pilzen –, Zubereitungszeit 20 Minuten.

ZANDER

Sauerkraut | Blutwurst | Trauben |



CHF 43.50

Zander und Blutwurst harmonieren perfekt, da der milde Fisch die kräftigen Aromen der Wurst wunderbar ausbalanciert.

FLEISCH

APPENZELLER ENTEN-ROULADE

Preiselbeerjus | Knödel | Datteln | Feigen | Pistazien | Orangen |

CHF 42.00

Die Roulade aus Entenkeulen besticht durch eine feine, leicht durchzogene Fettmarmorierung, die ihr zusätzliches Aroma verleiht. Die süsslich abgestimmte Knödelfüllung rundet das Gericht harmonisch ab.

DUETT VOM «CHÜNGEL»



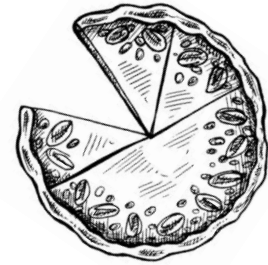
Ragout vom Chüngel | Chüngel Rücken | Specksauce |

CHF 36.50



ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Rotkraut   
Serviettenknödel

Pastinaken-Birnenpüree   
Spinat   



DESSERT

- COUPE GREUTERHOF**   CHF 9.50
Kiwi Sorbet | Schuss Kivino |
Ein spritziger Schaumwein aus Mini-Kiwis – reich an Vitamin C.
- BÜNDNER NUSSTORTE AUS STECKBORN** CHF 13.00
Glühweinsorbet |
- COUPE NESSELRODE 2.0** CHF 12.50
Meringues | Diplomacreme | Kirschen | Marronipüree |
Der herbstliche Klassiker – aber ohne die spaghettiartige Zubereitungsart. Lassen Sie sich überraschen!
- KÄSEVARIATION** CHF 14.50
Zwetschgen | hausgemachtes Fruchtbrot |
Unsere Zwetschgen gären drei Tage lang in einem süss-sauren Sud. Ein Genuss, der Ihren Gaumen verwöhnen wird.
- HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL** CHF 3.00
Vanille | Schokolade | Sauerrahm |
- 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	Rind / Kalb / Schwein / Fisch
Oskar Wüger, Steckborn	Fisch
Jagdgesellschaft Wigoltingen / Märstetten	Wild
Jochental, Steckborn	Lamm / Eier
Hugo Dubno, Hendschiken	Käse / Trüffel / Hase
Idea Salentina, Kemptthal	Mozzarella / Straciatella
Gemüsezentrale, Tägerwilten	Gemüse
Beat Beerli, Hörhausen	Gemüse / Früchte (Bio, Demeter)
Markus Grob, Steckborn	Kiwi
Profarm Microgreens, Zünikon	Microgreens
Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil	Brot
Zuckerkuß, Islikon	Brot

Wir servieren Fleisch aus Schweizer Herkunft und fangfrischen Fisch direkt aus dem Untersee.

LEGENDE:



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan