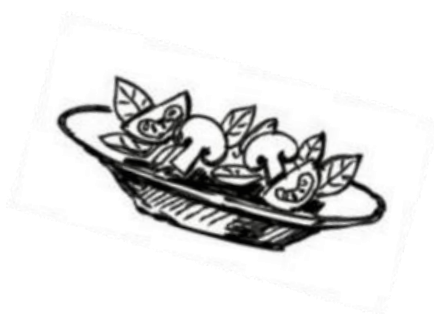


ABENDKARTE SCHMITTE

AM KNISTERNDEN BUCHENHOLZFEUER ODER AN DER MODERNEN BAR GENIESSEN SIE SCHMACKHAFTE GERICHTE AUS WEITGEHEND REGIONALEN PRODUKTEN. ERLESENE WEINE IM OFFENAUSSCHANK, EIN ITTINGER AMBER ODER AUCH EIN ERFRISCHENDER COCKTAIL RUNDEN DAS ANGEBOT AB.

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



VORSPEISEN IM GLAS

- Kürbis Panna Cotta | Kernöl | geröstete Kerne | Portulak |
- Geräucherte Entenbrust | Pflaume | Linsensalat |
- Gebeiztes Lachsforellentatar | Granny Smith | Stangensellerie | Apfelsauce
- Randen-Arancini | Wasabi-Mayonnaise | Sesam |
- Rote Linsensuppe | gebratene Lachsforelle |

2er Kombi
3er Kombi

CHF 13.00
CHF 17.00

HAUPTGÄNGE

- Sous vide gegartes Rindsflanksteak | schwarzer Reis | Rande | CHF 43.50
- Ochschwanz | Süsskartoffel | Lauch | Kirschtomate | Thymian-Korianderpesto | CHF 34.00
- Lachsforelle | Rauchpaprika | Reis-Pops | Tomatensud | CHF 32.50
- Maispoulet | Selleriepüree | Zitronengrasgelee | Geflügeljus | CHF 29.00
- Rosa Lammhuft | Quittenchutney | Auberginen-Creme | CHF 37.00

VEGI

- Süsskartoffel | kandierter Ingwer | konfierte schwarze Oliven | CHF 27.00
- Blumenkohl | Safran-Couscous | Petersilienöl | Blattpetersilie | CHF 26.50
- Kichererbsen-Dahl | Ingwer | Linsen | Chili | Koriander | CHF 23.00

DESSERT

- Lebkuchen Creme Brulée | Zwetschgenkompott | CHF 10.50
- Vermicelles Mille feuilles | Kirschsorbet | gebrannte Maroni | CHF 12.00
- Spekulatius-Mousse | Orangenparfait | Mandelkrokant | CHF 13.50

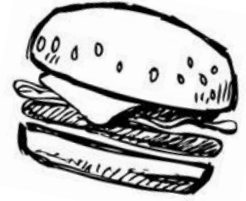
GLACE

- Glacé, pro Kugel CHF 3.00
Vanille
Schokolade
Sauerrahm
Dulce de Leche
- Sorbet, pro Kugel CHF 3.00
Kirschen
Mandarine
- Mit Rahm CHF 1.50



FRAGEN SIE GERNE NACH UNSEREN ZUSÄTZLICHEN AKTUELLEN SORTEN

GREUTERHOF-KLASSIKER



VORSPEISEN

- Weissweinschaumsuppe „Greuterhof“ | Parmesanchip | CHF 10.50
- Blattsalat | Cherrytomaten | Croutons | Kerne | Hausdressing | CHF 9.00
- Rindstatar | Kapern | Schalotte | Essiggurke | Toast
70g als Vorspeise CHF 17.50
140g als Hauptgang CHF 26.00

HAUPTGÄNGE

- Burger Schmitte | Black Angus | Mais-Chili Bun | Cheddarkäse | Speck | Tomaten | Gurken | Cocktailsauce | Pommes Frites | CHF 27.00
- Duo vom Rind | Ragout / Flanksteak | Rosmarinkartoffelstock | CHF 35.50
- Kalbs Cordon bleu | Panko-Mantel | Greyerzer | Schinken | Pommes Frites | CHF 38.50

FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen „Schmitte“ CHF 16.00
Sauerrahm | Speck | Zwiebel | Cheddarkäse |
- Flammkuchen „Winter“ CHF 18.00
Sauerrahm | Kürbis | Ziegenkäse | Honig | Rosmarin |
- Flammkuchen „Greuterhof“ CHF 23.00
Sauerrahm | Rindsfiletstreifen | Trüffelöl | Brie | Schalotte |

DESSERT

- Süssmostcreme | Apfelschnitz | Leckerli |
Klein CHF 5.50
Gross CHF 8.50
- Lauwarmes Schokoladenküchlein | flüssigen Kern | Sauerrahmglace CHF 10.50

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

Fleisch-Deklaration:

Schweiz	Schwein, Kalb, Rind, Ente, Lachsforelle
Frankreich	Poulet
Australien	Lamm
Neuseeland	Lamm