



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 HAUSWIRTSCHAFT, BETRIEBSUNTERHALT, KÜCHE, RESTAURATION UND KV.



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



REGION MEETS ORIENT MEZZE

Als Mezze oder Meze bezeichnet man die Art des Servierens der Vorspeisen in verschiedenen Ländern im Nahen Osten und der Umgebung. Der Ursprung des Wortes soll im Persischen mазze bzw. mазīdan für «Geschmack» bzw. «Imbiss» liegen. Das Greuterhof-Küchenteam hat sich diese Tradition zu eigen gemacht und präsentiert sie mit regionalen Produkten.

Wir empfehlen Ihnen zwei verschiedene Mezze à CHF 7.50 als Vorspeise zu bestellen.

Gebeizte Kundelfinger Lachsforelle

Meerrettich | Zitronenpfeffer | Krabbenbrot |

Hausgemachte Mais-Falafel

Vegane Kräutermayonnaise | Radieschen-Kimchi | Wildkräutersalat |

Kimchi nennt man in der koreanischen Küche die Zubereitung von Gemüse – traditionell Chinakohl und koreanischer Rettich – durch Milchsäuregärung.

Ochschwanz-Praline (Krokette)

Kabis | Senfmayonnaise | Jus |

Konfiertes Bio Eigelb

Kartoffelschaum | Pilze | Wildkräutersalat |

Das Eigelb wird vorsichtig im Öl im Ofen bei 80 °C ca. 5 Minuten konfiert, damit es diese unglaubliche cremige Konsistenz erhält.

Artischocke

Rüebli-Hummus | Rapssamen | Kürbis-Ingwer-Ragout |

SALAT & SUPPE

- **BUNTER SALAT «GREUTERHOF»** CHF 11.50
Rosmarin-Hausdressing | Blattsalat | Saisongemüse |
- **WEISSWEIN SCHAUMSUPPE «GREUTERHOF»** CHF 13.00
Gemüse-Essenz | Rahm | Kräuteröl | Raps Flutes | vegan |
- **THURGAUER MOSTSUPPE «MAL ETWAS ANDERS»** CHF 12.50
Geflügel-Essenz | Mixed Pickels | Apfelkompott | Crème fraîche |

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

- **SCHWEINEBAUCH SANDWICH «ASIAN STYLE»** CHF 31.00
Toast-Brot | Sauerkraut | Ingwer | Apfel | Meerrettich | Wildkräutersalat |
- **RINDS FLAT IRON MIT SENFKRUSTE** CHF 48.00
Selleriepüree | Wurzelgemüse | Madeira Jus |

Der Metzger schneidet das Flat-Iron-Steak aus dem oberen Teil der Rinderschulter. Wenn man sich das Fleisch anschaut, erinnert es in der Form an ein altmodisches Bügeleisen. Daher auch der Name Flat Iron, frei übersetzt «flaches Bügeleisen».

- **ZWEIERLEI VOM RIBELMAIS-PERLUHN** CHF 39.00
Bulgur | Waldpilze | Café de Paris Sauce |

Die Perlhühner stammen ursprünglich aus Afrika und sind sehr beliebt in der französischen klassischen Küche. Das dunkle Fleisch ist sehr saftig, zart und weist einen geringen Fettanteil auf. Unsere Perlhühner, die wir verarbeiten, werden mit einer Getreidemischung, welche den Original Rheintaler Ribelmais enthält, gefüttert.

FISCH

- **KUNDELFINGER LACHSFORELLEN SALTIMBOCCA** CHF 37.00
Kartoffelstampf | Schmelzzwiebeln | Safran |

Wasser und Salz ergeben eine Brine – eine Salzlake.

Unsere Lachsforelle wird vor dem eigentlichen Garen mehrere Stunden in Salzlake eingelegt, um damit Textur und Geschmack zu beeinflussen, denn durch das Bad in der Lake, ist das Forellenfilet perfekt gesalzen.

VEGAN

- **GEBRATENE RANDE** CHF 32.50
Sauerkraut | Ingwer | Apfel | Rüebl-Hummus | Wildkräutersalat | glutenfrei |
- **MARINierter CHICORÉE** CHF 31.00
Selleriepüree | Lauch | Safran | glutenfrei |
- **HAUSGEMACHTE PASTA** CHF 27.00
Waldpilze | Kürbis | Blumenkohl |



DESSERT

- **THURGAUER BRATAPFEL** CHF 13.50
Strudelteig | Marzipan Glacé | Zitronenverbene-Thymian-Sud |
Als Vegane Variante mit Apfel-Sorbet erhältlich.

- **APRIKOSEN CHEESECAKE 2.0** CHF 13.50
Aprikosen-Sorbet | Schokoladen-Crumble | Mandelhippe |

- **MERINGUES PARFAIT** CHF 14.50
Pflaumenkompott | Haselnuss-Crumble | Minze |

HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL

 CHF 3.00

- **GLACE**
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:

Fleisch und Fisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Metzgerei Würmli
Geflügel Gourmet
Kundelfingerhof

Rind, Kalb, Schwein
Ribemais-Perlhuhn
Fisch