

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	12.50
Rosmarin-Hausdressing Blattsalat Saisongemüse Croûtons Kerne	
WEISSWEINSCHAUMSUPPE  	12.50
Gemüse-Essenz Plant-based Rahm Kräuteröl Raps-Flûtes	

HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES	42.00
Kräuterrahmsauce Getrocknete Tomaten Casarecce	
<i>Zartes Schweizer Kalbfleisch in aromatischer Kräuterrahmsauce, verfeinert mit getrockneten Tomaten – serviert mit geschwungenen Casarecce. Ein cremig-herzhafter Klassiker mit Twist.</i>	
HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»  	30.50
Schmelzzwiebeln Tempeh Früchte Mousse Röstzwiebeln	
<i>Casarecce (vom ital. «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.</i>	

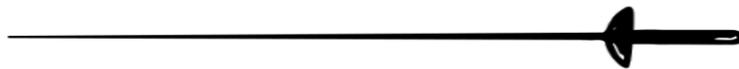
DESSERT

THURGAUER SÜSSMOSTCREME   	9.50
Apfel Rahm Plant-Based	
KÄSEVARIATION	14.50
Zwetschgen Hausgemachtes Früchtebrot	
<i>Unsere Zwetschgen gären drei Tage lang in einem süss-sauren Sud. Ein Genuss für Ihr Gaumen.</i>	
HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL	3.00
Vanille Schokolade Sauerrahm	
MIT RAHM	1.50

SOMMERTHEATER IM GREUTERHOF

15. - 29. AUGUST 2025

«DIE DREI MUSKETIERE»
FREI NACH ALEXANDRE DUMAS



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 AUSSCHLISSLICH 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.

VORSPEISEN



GANZE ARTISCHOCKE    17.00
Chimichurri | Aioli Plant-Based |

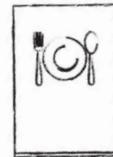
Sanft gegarte Artischocke zum Zupfen – Pures Fingerfood-Vergnügen, das zum Teilen einlädt.

TOMATE  14.00
Konfierte Tomaten | Stracciatella | Passionsfrucht |

Mit Liebe zur apulischen Käsetradition von Hand gefertigt: Robertos de Matteis Stracciatella vereint Mozzarella-Fasern und Rahm zu einer zart-cremigen Delikatesse. Dazu sonnen gereifte Tomaten, die langsam im Olivenöl mit Kräutern aromatisch eingelegt und gegart wurden.

VICHYSOISE    12.00
Kartoffel | Kräuter |

Fein pürierte Kartoffelsuppe, kalt serviert – verfeinert mit Gartenkräuter.



HAUPTGÄNGE

- KALBSKOPF GREUTERHOF**  28.50
Sauce Tatar | Pommes Allumettes | Kräutersalat |
Geschmorter Kalbskopf, in eigenem Sud gekocht und mit der darin enthaltenen natürlichen Gelatine gebunden. Durch das langsame Garen lösen sich Gelatine und Aromen aus dem Bindegewebe, der Sud wird dadurch leicht fest und bekommt eine würzig-salzige Note.
- BOUILLABASSE**   51.00
Thurgauer Fische | Lucky Shrimp | Gemüse | Safransud | Pommes Allumettes |
In Winterthur nachhaltig gezüchtet – Lucky Shrimp mit Charakter: Fester Biss, feine Süsse und aussergewöhnliche Frische, verbunden durch einen dezent aromatisierten Safransud. Dazu dünn geschnittene, knusprig frittierte Kartoffelstäbchen.
- BOEUF BOURGUIGNON**  34.50
Rinderbacken | Silberzwiebel | Speck | Pastinaken-Birnenpüree |
In kräftigem Rotweinsud geschmorte Rinderbacken, begleitet von Silberzwiebeln und würzigem Speck.
- OFENFRISCHE PIZZASCHNITTE** 19.50
Gemüse | Pesto | Beilagensalat |
- AUBERGINE ROSA BIANCA**  24.50
Ratatouille | Fetakäse |
Mit aromatischem Ratatouille gefüllte Aubergine – eine milde, rundliche Sorte mit zart violett-weisser Schale – serviert mit cremigem Feta. Mediterrane Seele auf dem Teller, herzhaft und harmonisch.
- WILDKRÄUTER-BEIGNETS** 28.50
Pinienkerne | Granatapfel | Kräutersalat |
Feine, goldbraun gebackene Teigkuchlein – aussen knusprig, innen luftig. Verfeinert mit handverlesenen Wildkräutern, die dem Ganzen eine würzige Frische verleihen.

DESSERT



- COUPE GREUTERHOF**   9.50
Kiwi Sorbet | Kiwino |
Ein spritziger Schaumwein aus Mini-Kiwis – reich an Vitamin C.
- ILES FLOTTANTES** 13.50
Eiweiss | Eierlikörsauce |
Luftige Eiweissnocke – ein federleichtes Dessert mit feiner Eleganz und ausgewogener Süsse.
- CRÈME BRÛLÉE** 12.50
Blutorangensorbet |

BEI FRAGEN, ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICE-TEAM.

DEKLARATION:

Mérat, Bazenheid	Rind / Kalb / Schwein / Fisch
Jochental, Steckborn	Lamm / Eier
Lucky Shrimps, Winterthur	Shrimps
Hugo Dubno, Hendschiken	Käse / Trüffel / Kalb
Idea Salentina, Kemptthal	Mozzarella / Straciatella
Gemüsezentrale, Tägerwilen	Gemüse / Früchte
Queerbeet, Hörhausen	Gemüse / Früchte (Bio, Demeter)
Braun Früchte & Gemüse	Gemüse / Früchte
Profarm Microgreens, Zünikon	Microgreens
Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil	Brot
Zuckerkuß, Islikon	Brot



CULINARIUM
Genuss aus der Region

Wir servieren Fleisch aus Schweizer Herkunft.

LEGENDE:

 Laktosefrei  Glutenfrei  Plant-Based