

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 OFFENAUSCHANK
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** 13.50
Blattsalat | Saisongemüse | Croûtons | Kerne | Rosmarin-Hausdressing |
- WEISSWEIN SCHAUMSUPPE**   13.00
Gemüse-Essenz | Plant-based Rahm | Kräuteröl | Raps-Flûtes |

HAUPTGÄNGE

- KALBSGESCHNETZELTES**  43.00
Kalbfleisch | Pilze | Rösti-Sticks | Kräuterrahmsauce |
- HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»**   33.00
Casarecce | Tempeh | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Früchtemousse |
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.
- RINDERFILET VON DER GEREIFTEN MILCHKUH**  59.50
Rinderfilet | Glasiertes Gemüse | Rösti-Sticks | Trüffeljus |
Ausgereift im Geschmack, fest in der Struktur – das Fleisch überzeugt mit unvergleichlicher Aromentiefe und Charakter.

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, IHNEN
FRISCHE UND **QUALITÄT** AUF IHRE 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    13.00
Spargel | Gemüse-Essenz | Plant-based Rahm |

SPARGEL 16.50
Spargel | Pankomehl | Parmesan | Eigelb | Rinder-Mayonnaise | Rhabarber | Estragon |

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   8.00
Oxidierter Salat | Schwarze Knoblauchcreme |

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» 8.00
Pumpnickel | Frischkäse | Hausgemachtes Gemüse-Maggi |

Der salzige Oreo präsentiert sich als zweigeteiltes Schwarzbrotgebäck, gefüllt mit einer hausgemachten Gemüse-Maggi-Essenz, die mit würzigen Aromen zubereitet ist.

TATAR VOM GEBEIZTEN SAIBLING   8.00
Saibling | Fermentierter Fenchelsaft | Kräutersalat |

LUST AUF ALLE?

Unser Mezze-Set gibt's als genussvolles Gesamtpaket - für nur 19.50.

HAUPTGÄNGE




SPINAT QUICHE   21.50

Quiche | Salat | Rettich | Schwarze Knoblauchcreme |

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

GNOCCHI 31.50

Kartoffeln | Morcheln | Bärlauch | Salbei | Ricotta |

SWISS ALPINE LACHS  42.00

Lachs | Spargel | Braune Butter |

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR BEWUSSTE GENIESSER

GRILLIERTE RINDSZUNGE

Karotten | Joghurt-Kapern-Butter |

31.00

RIND 56.00

Rindshaxen | Rindermark | Röstzwiebeln | Estragon-Mayonnaise | Trüffel |

PERLHUHN  36.50

Perlhuhnschenkel | Kimchi Gemüse |

Kimchi ist fermentiertes Gemüse, das über Tage in einer würzigen Fermentationsflüssigkeit eingelegt wird. Kräftig, leicht säuerlich und voller Charakter – je nach Saison mit regionalem Gemüse zubereitet.

ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL:




Rösti-Sticks   

Gnocchi 

Kimchi 



DESSERT

BIRNENBROT 2.0 Birnenweggen-Glace Brioche Birnen	11.50
SCHOKOLADE  Weisse Schokolade Erdbeer Roter Wermut Basilikum	15.50
THURGAUER SÜSSMOSTCREME   Apfel Plant-based Rahm	9.50
KÄSEVARIATION Zwetschgen Hausgemachtes Früchtebrot <i>Unsere Zwetschgen gären drei Tage lang in einem süss-sauren Sud. Ein Genuss, der Ihren Gaumen verwöhnen wird.</i>	14.50
HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL Vanille Schokolade Sauerrahm	3.00
MIT RAHM	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
Jochental, Steckborn	Lamm / Eier
Hugo Dubno, Henschiken	Hase / Kalb / Fisch / Käse / Trüffel
Bianchi, Zufikon	Perlhuhn / Nudeln / Ravioli
Idea Salentina, Kemptthal	Mozzarella / Stracciatella / Ricotta
Ingrediensa, Bern	Nudeln / Ravioli
Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil	Brot
Zuckerkuß, Islikon	Brot
Braun Früchte Gemüse, Bronschhofen	Gemüse / Früchte
Gemüsezentrale, Tägerwilen	Gemüse
Queerbeet, Hörhausen	Gemüse / Früchte (Bio)
Profarm Microgreens, Zünikon	Microgreens



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

LEGENDE:



Laktosefrei



Glutenfrei



Plant-based