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
SCHMITTE

GREUTERHOF KLASSIKER



SALAT & SUPPE

BUNTER SALAT 13.50
Blattsalat | Saisongemüse | Croûtons | Kerne | Rosmarin-Hausdressing |

WEISSWEIN SCHAUMSUPPE 13.00
Gemüse-Essenz | Kräuteröl | Raps-Flûtes |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES 43.00
Kalbfleisch | Pilze | Rösti-Sticks | Kräuterrahmsauce |
glutenfrei

HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE» 33.00
Casarecce | Tempeh | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Früchtemousse |
laktosefrei, Plant-based

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 |
glutenfrei

Ausgereift im Geschmack, fest in der Struktur – das Fleisch überzeugt mit unvergleichlicher Aromentiefe und Charakter.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

GREUTERHOF
SCHMITTE

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.

Lamm & Wild
Blüten- & Fruchtgemüse



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

GREUTERHOF
SCHMITTE

VORSPEISE



FEIGEN-PECORINO-RECHTECKE 18.50
Kürbis | Granatapfel | Feigensenf |
Kennen Sie den Pecorino-Käse? Kräftig, würzig, ein bisschen salzig.

KÜRBISSUPPE 12.00
Kürbis | Kürbisöl | Kräuter |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

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.

BABA GANOUSH 8.00
Aubergine | Sesam |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based
Baba Ganoush ist ein cremiges Püree aus der arabischen Küche, bestehend aus Auberginen und Sesampaste, mit einem leichten Röstaroma.

RICOTTA AUS DEM KEMPTTHAL 8.00
Steckborner Mini-Kiwi | Nüsse |
glutenfrei
Roberto De Matteis, der Käsemeister, lässt sein Herz für traditionelle Handwerkskunst und die Erinnerungen an die Sommerferien im Salento schlagen. Dieser Ricotta ist feucht, mit subtiler Salzigkeit und cremiger Textur. Die Beimischung von frischer und regionaler Rohmilch verschafft ihm ein unvergleichliches Milcharoma.

WASSERBÜFFEL TATAR 8.00
Eigelb | Hausgemachte Gemüse Pickels |
glutenfrei, laktosefrei
Schon mal Büffel probiert? Dunkler und kräftiger als Rind, dabei zart und fein. Dazu die Frische von Eigelb und Pickles.

LUST AUF ALLE?

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

GREUTERHOF
SCHMITTE



HAUPTGÄNGE

PFIFFERLING RAVIOLI 33.50
Kürbispüree | Rapssamen | Wacholderespuma |
laktosefrei, Plant-based

KÜRBISQUICHE 23.50
Kürbis | Plant-based Guss von Eggfield | Mixed Pickels | Kräutersalat | Kernen |
laktosefrei, Plant-based

Cremig, würzig und ganz ohne Ei – dank Eggfield, dem Start-up für Ei-Alternativen aus Hülsenfrüchten, pflanzlichen Proteinen und natürlichen Stärken.

HÄFELICHABIS 36.50
Lamm vom Jochental | Kabis | Gemüse Essenz | Rapssamen | Kräuter |
laktosefrei

Ein währschaftes Eintopfgericht vom Lamm und Kabis, ein Stück Urschweizer Tradition seit 1749.

UNSER WILDKLASSIKER

REHGESCHNETZELTES
Rohschinken | Wildpreiselbeer | Jus | Creme double |
42.00

REHBRATWURST VON PATRICK MARXER 29.50
Röstzwiebeln | Wildpreiselbeer | Jus |
laktosefrei

Patrick Marxer, Gründer von DasPure, steht für ökologische Delikatessen mit Charakter. Seine Rehbratwurst aus Thurgauer und Zürcher Wild ist kräftig und aromatisch.

ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL:

Kürbispüree
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

Kartoffel Millefeuille
glutenfrei

Lauwarmer Pilzsalat
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

Spätzli

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

GREUTERHOF
SCHMITTE



DESSERT

KÜRBIS MILLEFEUILLE 14.50
Kürbis | Weisse Schokolade Laflor | Finger-Limes | Eierlikör |

Weisse Schokolade aus der Zürcher Manufaktur Laflor. Fein, mit Vanille und Karamellnote, aus fair angebautem Kakao. Zart geschichtet, herbstlich serviert.

MAIS TEMPEH SÜSS 13.00
Mais Tempeh von Patrick Marxer | Zimtglace | Marronipüree |
glutenfrei

Tempeh aus Schweizer Mais statt Soja: zart, mild-nussig, dazu Zimtglace. Patrick Marxer macht aus einer alten Idee etwas Neues.

THURGAUER SÜSSMOSTCREME 9.50
Apfel |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

KÄSEVARIATION 14.50
Zwetschgen | Hausgemachtes Früchtebrot |

Unsere Zwetschgen gären drei Tage lang in einem süss-sauren Sud. Ein Genuss, der Ihren Gaumen verwöhnen wird.

HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL 3.00
Vanille | Schokolade | Sauerrahm |
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, Hendschiken	Käse / Trüffel / Kalb
Idea Salentina, Kemptthal	Mozzarella / Stracciattella
Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil	Brot
Zuckerkuss, Islikon	Brot
Braun Früchte & Gemüse, Bronschhofen	Gemüse / Früchte
Gemüsezentrale, Tägerwilen	Gemüse / Früchte
Queerbeet, Hörhausen	Gemüse / Früchte (Bio)
Grob Markus, Steckborn	Kiwi
Profarm Microgreens, Zünikon	Microgreens

CULINARIUM
Genuss aus der Region

Wir servieren Fleisch aus Schweizer Herkunft.

Unser Wild stammt aus der Schweiz, Österreich und Deutschland.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.