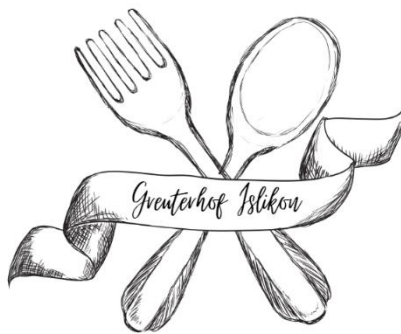


ABENDKARTE SCHMITTE

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

GREUTERHOF KLASSIKER



SALAT & SUPPE

BUNTER SALAT «GREUTERHOF»



Rosmarin-Hausdressing | Blattsalat | Saisongemüse |

Der Salat weckt die Geschmacksknospen. Durch saisonales Gemüse angereichert, ist er ein vitaler Start für den Abend.

CHF 11.50

WEISSWEIN SCHAUMSUPPE «GREUTERHOF»



Gemüse-Essenz | Veganer Rahm | Kräuteröl | Raps Flutes |

CHF 12.00

HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES «GREUTERHOF»



Kräuterrahmsauce | Röstischnitte | Pilze |

CHF 41.00

HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»



Schmelzzwiebeln | Kartoffelwürfel | Röstzwiebeln | Apfelmus |

Casarecce (vom italienischen „casereccio“ = „hausgemacht“) stammen aus Sizilien und erinnern optisch an kleine Schriftrollen, die zur Spitze hin gedreht sind.

CHF 28.00

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, **FRISCHE** UND **QUALITÄT** AUF IHREN 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 CRÈMESUPPE



Gemüse-Essenz | Veganer Rahm | Spargel |

CHF 13.00

MEZZE

CHF 8.00

Wir empfehlen Ihnen zwei verschiedene Mezze als Vorspeise zu bestellen.

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 *mazze* bzw. *mazīdan* für «Geschmack» bzw. «Imbiss» liegen. Das Greuterhof-Küchenteam hat sich diese Tradition zu eigen gemacht und präsentiert sie mit regionalen Produkten.



DUETT VOM SALZIGEN TARTELETTE



Schwarze Knoblauchcrème | oxidierter Salat |

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»

Pumpnickel | hausgemachte Gemüse-Maggi | Frischkäse |

Eine innovative Neuinterpretation des Klassikers: Unser salziger Oreo präsentiert sich als zweigeteiltes Schwarzbrotgebäck, gefüllt mit einer hausgemachten Gemüse-Maggi-Essenz, die mit würzigen Aromen zubereitet ist.

GEFLÜGELLEBERMOUSSE

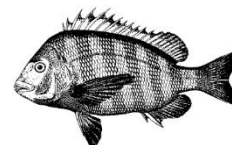
Sellerie | Geflügelleber | Apfel-Ingwer Ragout |

Zarte Geflügelleber auf mariniertem Sellerie und Apfelscheiben - eine Kombination aus Knusprigkeit und Cremigkeit.

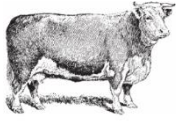
APEROL SWISS ALPIN LACHS



Fermentierter Fenchelsaft | Kräutersalat |



Der Lachs aus dem unberührten Misox Graubünden, frei von Chemikalien und Antibiotika, wird in einer erfrischenden Aperol-Nassbeize eingelegt, die ihm eine fruchtig-herbe Note verleiht.



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

GRILLIERTE RINDSZUNGE CHF 31.00

Gebratene Karotten | Joghurt-Kapern Butter |

Die gegrillte Rindszunge, die durch das Grillen ein Raucharoma erhält, wird mit einer leichten Joghurt-Kapernbutter serviert.

RINDSHAXEN SAUER  CHF 48.00

Wurzelgemüse |

Die Haxe wird mit Knochen mehrere Tage in einer Rotwein-Gemüsemarinade mit verschiedenen Gewürzen eingelegt und schonend geschmort, um den vollen Geschmack zu entfalten.

POULET CORDON BLEU CHF 29.50

Kümmel-Honig Paste | Karotten Kimchi |

Bei unserem Karotten Kimchi werden die Karotten mit Salz sowie einer Auswahl an Gewürzen wie Chili, Knoblauch und Ingwer eingerieben. Durch die anschliessende Fermentation entsteht der unverwechselbar saure und würzige Geschmack, der unser Kimchi zu einem echten Geschmackserlebnis macht.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Ofengemüse | Röstischnitte   

Risotto 

Sellerie Püree  

FISCH

SWISS ALPINE LACHS  CHF 41.00

Für zwei Personen – zum Teilen

CHF 78.00

Wurzelgemüse | Pernod Sud | Kartoffeln |

Der chemikalien- und antibiotikafreie Lachs aus dem unberührten Misox Graubünden wird mit frischer Zitrone und einem Hauch Anis zubereitet.



VEGETARISCH

SPINAT QUICHE  CHF 21.50

Salat | Rettich | schwarze Knoblauchcème |

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

DUETT PASTINAKE UND PETERSILIENWURZEL   CHF 28.50

Petersilienwurzel | Pastinaken-Birnen Crème | Gemüse Espresso |

Der Gemüse-Espresso enthält ausschliesslich Gemüse: Blumenkohl, Pastinaken und Topinambur.



DESSERT

BIRNENBROT 2.0

Birnenweggen-Glace | Brioche | Birnen |

CHF 11.50

BUTTERMILCHMOUSSE

Rhabarberkompott | Streusel |

CHF 10.50

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME

Apfel | Veganer Rahm |



CHF 9.50

KÄSEVARIATION

Zwetschgen süss-sauer | hausgemachtes Fruchtebrot |

CHF 14.50

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

HAUSGEMACHTES GLACÉ, PRO KUGEL

CHF 3.00

GLACÉ

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:

Gundetswil, Metzgerei Würmli
Bazenheid, Mérat
Tägerwilen, Gemüsezentrale
Zünikon, Profarm Microgreens

Rind, Kalb & Schwein
Rind, Kalb & Schwein, Swiss Alpine Lachs
Gemüse
Microgreens

LEGENDE:



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan