

# MITTAGSKARTE 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](http://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 | Früctemousse |  
*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.*



## DESSERT

**THURGAUER SÜSSMOSTCREME**   9.50  
Apfel | Plant-based Rahm |

**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	Kalb / Fisch / Käse / Trüffel
Idea Salentina, Kempththal	Mozzarella / Straciatella / Ricotta
Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil	Brot
Zuckerkuß, Islikon	Brot
Braun Früchte & Gemüse, Bronschhofen	Gemüse / Früchte
Gemüsezentrale, Tägerwil	Gemüse / Früchte
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