

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

Blattsalat | Saisongemüse | Croûtons | Kerne | Rosmarin-Hausdressing |

13.50

WEISSWEIN SCHAUMSUPPE

Gemüse-Essenz | Plant-based Rahm | Kräuteröl | Raps-Flûtes |
glutenfrei, laktosefrei

13.00

HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES

Kalbfleisch | Pilze | Rösti-Sticks | Kräuterrahmsauce |
glutenfrei

43.00

HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»

Casarecce | Tempeh | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Früchtemousse |
Laktosefrei, Plant-based

33.00

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

Apfel | Rahm Plant-based |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

9.50

KÄSEVARIATION

Zwetschgen | Hausgemachtes Früchtebrot |

*Unsere Zwetschgen gären drei Tage lang in einem süss-sauren Sud.
Ein Genuss für Ihr Gaumen.*

14.50

HAUSGEMACHTES GLACE, PRO KUGEL

Vanille | Schokolade | Sauerrahm |

3.00

MIT RAHM

1.50

SOMMERTHEATER IM GREUTERHOF 12. - 29. AUGUST 2026

«JAMES BROWN TRUG LOCKENWICKLER»
VON YASMINA REZA



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.

VORSPEISEN



GANZE ARTISCHOCKE

Chimichurri | Hausgemachte Aioli Plant-based |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

Ganze Artischocke, langsam gegart. Zupfen, teilen, geniessen.

17.00

FEIGEN

Stracciatella | Walnuss | Babyleaf |
glutenfrei

*Robertos Stracciatella – handgefertigt nach apulischer Tradition aus
Mozzarella-Fasern und Rahm.*

14.50

GEMÜSE CONSOMMÉ

Gemüsebrühe | Kräuterpesto vom eigenen Kräutergarten | Gemüse |
glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

12.00

HAUPTGÄNGE

ALPSTEINLAMM

34.50

Confierte Lammschulter | Rigatoni | Knoblauch | Minze | Erbsen |

Lammschulter vom Alpstein, im eigenen Fett langsam confiert – butterzart und intensiv im Geschmack.

IBERICO KOPFBÄGGLI

37.50

Aligot | Röstgemüse |
glutenfrei

Aligot: Ein rustikales Bergpüree aus der französischen Auvergne, bei dem Kartoffeln, geschmolzener Käse und Butter verrührt und in einem Töpfchen ausgebacken werden.

OCHSENMAULSALAT

28.50

Tatarsauce | Pickelgemüse | Babyleaf |
glutenfrei

Ein herzhaft-traditioneller Fleischsalat aus dem Elsass und der Schweiz.

KNUSPERLI VON DER KUNDELFINGER FORELLE

37.00

Salatteller | Hausdressing |

AUBERGINE ROSA BIANCA

24.50

Ratatouille | Fetakäse |
glutenfrei

Rosa Bianca Aubergine, gefüllt mit aromatischem Ratatouille und cremigem Feta – mediterran, herzhaft, harmonisch.

OFENFRISCHE PIZZASCHNITTE

19.50

Gemüse | Pesto | Beilagensalat |



DESSERT

FEIGEN-CARPACCIO

Crème double | Meringues | Safran |
glutenfrei

16.00

PROFITEROLES SUCHARD

Diplomatcreme | Schokolade von Laflor |

14.50

*Zarte Brandteigbällchen, gefüllt mit Diplomatcreme, serviert mit Laflor-Schokolade.
Die Schokolade wird in Zürich von Hand gefertigt und aus nachhaltig bezogenen
Kakaobohnen aus Südamerika hergestellt. CO₂-neutral transportierter Kakao
sorgt für nachhaltigen Genuss mit intensivem Aroma.*

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

DEKLARATION:

Mérat, Bazenheid

Jochental, Steckborn

Hugo Dubno, Hendschiken

Idea Salentina, Kemptthal

Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil

Zuckerhuss, Islikon

Braun Früchte & Gemüse, Bronschhofen

Gemüsezentrale, Tägerwil

Queerbeet, Hörhausen

Profarm Microgreens, Zünikon

Rind / Kalb / Schwein / Fisch

Lamm / Eier

Käse / Trüffel / Iberico (Schwein) / Lamm

Mozzarella / Straciatella

Brot

Brot

Gemüse / Früchte

Gemüse / Früchte

Gemüse / Früchte (Bio)

Microgreens

Wir servieren Fleisch aus Schweizer Herkunft.