

# ABENDKARTE SCHMITTE

WIR LADEN SIE IN, 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  
UNTERSTÜZUNGSBEDARF 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 KLASSEK

### SALAT & SUPPE



#### BUNTER SALAT

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

13.50

#### WEISSWEIN SCHAUMSUPPE



13.00

Gemüse-Essenz | Plant-based Rahm | Kräuteröl | Raps-Flûtes |

### HAUPTGÄNGE

#### KALBSGESCHNETZELTES



43.00

Kräuterrahmsauce | Röstischnitte | Pilze |

#### HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»



33.00

Schmelzswiebeln | Tempeh | Früchtemousse | Röstzwiebeln |

*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 GEREIFTE MILCHKUH



59.50

Trüffeljus | Rösti-Sticks | Glasiertes Gemüse |

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

### UNSERE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS (AB 2 PERSONEN)

#### FILET WELLINGTON

Rinderfilet | Duxelles | Spinat | Pastinaken-Birnenpüree | Trüffeljus |

Ein kulinarisches Meisterwerk: Zartes Rindsfilet, umhüllt von Spinat und einer

aromatischen Duxelles – einer würzigen Füllung aus fein gehackten Pilzen –,

Zubereitungszeit 40 Minuten.

64.00 pro Person

## **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 KLASSEK 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.

### **FESTLICHE GERICHTE & WINTERLICHES GEMÜSE**





## VORSPEISE

### RANDENSUPPE



Schwarze Schokolade | Kräuter |

13.50

### RINDERMARK

15.00

Kräuter | Kleines Baguette |

*Zart schmelzendes Knochenmark, im Ofen würzig geröstet – ein Hauch von Kräutern, dazu knuspriges Baguette. Eine kleine, ehrliche Delikatesse wie aus alten Zeiten – kräftig im Geschmack, unverfälscht im Genuss.*

## MEZZE

*Wir empfehlen Ihnen zwei verschiedene Mezze als Vorspeise zu bestellen.*

*Mezze, aus dem Persischen «mazze» für «Geschmack» oder «lmbiss», sind vielfältige Vorspeisen aus dem Nahen Osten. Das Greuterhof-Küchenteam hat sich diese Tradition zu eigen gemacht und präsentiert sie mit regionalen Produkten.*

### OUEFS BENEDICT

8.00

Eigelb | Maggiabrot | Miso Hollandaise | Eiweissperlen | Kräuter |

### GEBEIZTE LACHSFORELLEN-PASTETE



8.00

Lachsforelle | Rotkohl | Rapssamen |

*Zart gebeizte Lachsforelle, veredelt zu einer feinen Pastete. Rotkohl und Rapssamen bringen frische und nussige Noten – ein ausgewogener, leichter Genuss.*

### GERÄUCHTER RICOTTA AUS DEM KEMPTTHAL



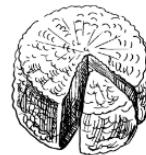
8.00

Fermentierte Feigen |

*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.*

### LUST AUF ALLE?

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



## HAUPTGÄNGE

### ZITRONEN-THYMIAN-RAVIOLO



Geschmorter Chicorée | Orangensauce | Kräuter |

31.50

### GNUDI MIT RICOTTA AUS DEM KEMPTTHAL

26.50

Pilzragout | Randensud | Salbei |

*Gnudi, die leichteren Verwandten der Gnocchi, werden aus frischem Ricotta aus Kemptthal zubereitet und sind besonders zart und cremig.*

### UNSERE HAUSspezialität

#### ZANDER



Champagner-Sauerkraut | Trauben |

*Die feine Säure des Krauts und die natürliche Süße der Trauben betonen die zarte, elegante Art des Fisches – eine harmonische Verbindung von Frische und Finesse.*

43.50

### APPENZELLER ENTEN-ROULADE

42.00

Preiselbeerjus | Knödel | Datteln | Feigen | Pistazien | Orangen |

*Von Hand gerollte Entenroulade aus Entenkeulen, saftig und aromatisch durch eine feine, leicht durchzogene Fettmarmorierung. Dazu ein Knödel mit Früchten und Nüsse, der Süße und Würze vereint.*

### DUETT VOM «CHÜNGEL»



Ragout vom Chüngel | Chüngel Rücken |

36.50

### ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL:

Rotkraut

Serviettenknödel

Pastinaken-Birnenpüree



Geschmorter Chicorée





## DESSERT

### COUPE GREUTERHOF



9.50

Kiwi Sorbet | Schuss Kivino |

*Ein spritziger Schaumwein aus Mini-Kiwis – reich an Vitamin C.*

### BÜNDNER NUSSTORTE AUS STECKBORN

13.00

Glühweinsorbet |

### COUPE NESSELRODE 2.0

12.50

Meringues | Diplomatcreme | Kirschen | Marronischaum |

*Der Geschmack des Herbstes: feine Marroni, süsse Kirschen und luftig-knusprige Meringues. Ein vertrauter Klassiker – neu gedacht, überraschend leicht.*

### 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
Luma Beef, Neuhausen am Rheinfall	Ente
Jochental, Steckborn	Lamm / Eier
Hugo Dubno, Hendschiken	Hase / Kalb / Fisch / Käse / Trüffel
Oskar Wüger, Steckborn	Fisch
Jagdgesellschaft Wigoltingen / Märstetten	Wild
Roger Paris, Aadorf / Glarus	Wild
Idea Salentina, Kemptthal	Mozzarella / Stracciatella / Ricotta
Ingredienza, 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
Markus Grob, Steckborn	Kiwi



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

#### LEGENDE:

 Laktosefrei

 Glutenfrei

 Plant-based