

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.

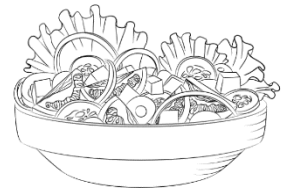


WWW.WERT-VOLL.CH




MIT JEDEM BESUCH BEI UNS UNTERSTÜTZEN SIE JUNGE
MENSCHEN AUF DEM WEG INS BERUFSLEBEN

DANKE – UND GUTEN APPETIT!
IHR GREUTERHOF-TEAM




GREUTERHOF KLASSIKER

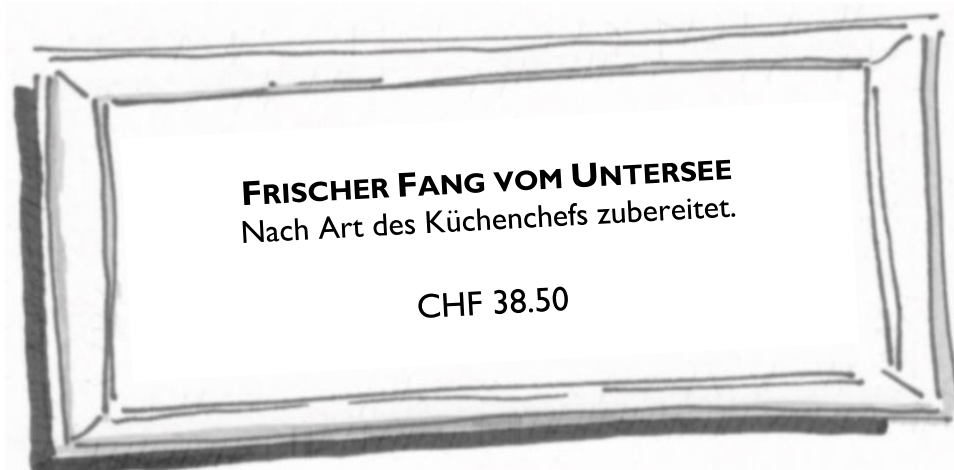


SALAT & SUPPE

- BUNTER SALAT**  CHF 12.50
Rosmarin-Hausdressing | Blattsalat | Saisongemüse |
Der Salat weckt die Geschmacksknospen. Durch saisonales Gemüse angereichert, ist er ein vitaler Start für den Abend.
- WEISSWEIN SCHAUMSUPPE**   CHF 12.00
Gemüse-Essenz | Veganer Rahm | Kräuteröl | Raps Flûtes |

HAUPTGÄNGE

- KALBSGESCHNETZELTES**  CHF 42.00
Kräuterrahmsauce | Röstischnitte | Pilze |
- HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»**   CHF 30.50
Schmelzzwiebeln | Tempeh | Röstzwiebeln | Apfelmus |
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.



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.

LAMM & WILD BLÜTEN- & FRUCHTGEMÜSE





VORSPEISE

KÜRBIS-CARPACCIO

Granatapfel | Burrata | Kräuter |

Leicht und herbstlich: die perfekte Vorspeise.

CHF 13.50

KÜRBISSUPPE

Kürbisöl | Kräuter |

Eine cremige Suppe, reich an Nährstoffen und Vitaminen.

CHF 12.00

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.

BABA GANOUSH

Aubergine | Sesam | Tapioka-Chips |

Baba Ganoush ist ein cremiges Püree aus der arabischen Küche, bestehend aus Auberginen und Sesampaste, mit einem leichten Röstaroma.

RICOTTA AUS DEM KEMPTTHAL

Steckborner Mini Kiwi | Nüsse |

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

Eigelb | Hausgemachte Gemüse Pickels |

Das Fleisch vom Wasserbüffel ist kräftiger und dunkler als Rindfleisch. Es zeichnet sich nicht nur durch niedrigere Fett- und Cholesterinwerte aus, sondern enthält auch besonders viel Eisen und Protein.



HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

PIFFERLING RAVIOLI



CHF 31.50

Kürbispüree | Rapssamen | Wachholderespuma |

Pfifferlinge sind eine geschmackvolle Delikatesse, die durch ihren leicht pfeffrigen Charakter besticht. Reich an Ballaststoffen, Magnesium und Eisen sind sie ein gesunder Bestandteil der Mahlzeit.

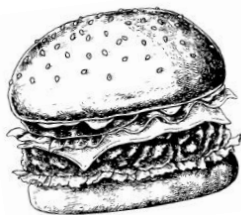
KÜRBISQUICHE



CHF 23.50

Kürbis | Veganer Guss von Eggfield | Mixed Pickels | Baiser-Kürbisse | Kernen |

Eggfield ist ein Start-up-Unternehmen, das eine Alternative zu Hühnereiern auf der Basis einer Mischung aus Hülsenfrüchten, pflanzlichen Proteinen und natürlichen Stärken entwickelt.



REH SALTIMBOCCA 
Rohschinken | Salbei | Zwetschgenjus |
CHF 49.50

FLEISCH

HÄFELICHABIS



CHF 36.50

Lamm vom Jochental | Kabis | Gemüse Essenz | Rapssamen | Kräuter |

Häfelichabis ist ein währschaftes Eintopfgericht, ein Stück Urschweizer Identität und gelebte Tradition. Als herbstliches Chilbigericht begeistert es mit einem Rezept, das bis ins Jahr 1749 zurückreicht.

WILDBURGER

CHF 34.00

Wild-Patty | Silser-Bun | Brie | Nelkensenf | Krautsalat | gepickelter Kürbis |

Das Patty aus Reh und Wildschwein – kräftig, herzhaft und aromatisch – trifft auf das leichte Silser-Bun.

REHBRATWURST VON PATRICK MARXER



CHF 22.50

Röstzwiebeln | Zwetschgenjus |

Patrick Marxer, Gründer von DasPure, steht für Nachhaltigkeit und Innovation. Er kreiert ökologische Delikatessen wie seine Rehbratwurst von Jägern aus dem Thurgau und Zürich, die durch ihre kräftige, aromatische Textur begeistert.

ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Kürbispüree 

Kartoffel-Gnocchi 

Herbstliches Kartoffelgrillgemüse 

Mohnpizokel



DESSERT

BIENENWABE VON DER WEISSEN SCHOKOLADE  CHF 11.50

Weisse Schokolade | Rosengelée | weisse Schokoladenglacé |

Liebhaber weisser Schokolade aufgepasst! Unser Küchenteam verwandelt die Struktur einer Bienenwabe in ein kunstvolles Meisterwerk aus weisser Schokolade.

MAIS TEMPEH SÜSS  CHF 13.00

Mais Tempeh von Patrick Marxer | Zimtglacé | Marronicrème |

Mais-Tempeh ist eine Variante des traditionellen Tempeh, bei der Mais anstelle von Soja verwendet wird. Tempeh ist ein pflanzliches Lebensmittel aus fermentierten Hülsenfrüchten, in unserem Fall aus Schweizer Mais von Patrick Marxer.

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME   CHF 9.50

Apfel | Veganer Rahm |

KÄSEVARIATION CHF 14.50

Zwetschgen süss-sauer | hausgemachtes Fruchtbrot |

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

HAUSGEMACHTES GLACÉ, PRO KUGEL CHF 3.00

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:

Metzgerei Würmli, Gundetswil

Mérat, Bazenheid

Oskar Wüger, Steckborn

Idea Salentina, Kemptthal

Gemüsezentrale, Tägerwil

Beat Beerli, Hörhausen

Profarm Microgreens, Zünikon

Jagdgesellschaft Wigoltingen / Märstetten

Jochental, Steckborn

Hugo Dubno, Henschiken

Rind, Kalb & Schwein

Rind, Kalb & Schwein

Fisch

Mozzarella / Straciatella

Gemüse

Gemüse / Früchte (Bio, Demeter)

Microgreens

Wild

Lamm

Wasserbüffel

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

LEGENDE:



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan