

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

13.50

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

WEISSWEIN SCHAUMSUPPE

13.00

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

HAUPTGÄNGE

KALBSGESCHNETZELTES

43.00

Kalbfleisch | Pilze | Rösti-Sticks | Kräuterrahmsauce |
glutenfrei

HAUSGEMACHTE CASARECCE «ÄLPLERSTYLE»

33.00

Casarecce | Tempeh | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Früctemousse |
laktosefrei, Plant-based

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 GEREIFTEN MILCHKUH

59.50

Rinderfilet | Glasiertes Gemüse | Rösti-Sticks | Trüffeljus |
glutenfrei

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

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 AUSSCHLISSLICH 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.

LAMM & WILD BLÜTEN- & FRUCHTGEMÜSE



VORSPEISE



FEIGEN-PECORINO-RECHTECKE

18.50

Kürbis | Granatapfel | Feigensenf |

Kennen Sie den Pecorino-Käse? Kräftig, würzig, ein bisschen salzig.

KÜRBISSUPPE

12.00

Kürbis | Kürbisöl | Kräuter |

glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

MEZZE

Wir empfehlen Ihnen zwei verschiedene Mezze als Vorspeise zu bestellen.

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

BABA GANOUSH

8.00

Aubergine | Sesam |

glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

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

RICOTTA AUS DEM KEMPTTHAL

8.00

Steckborner Mini-Kiwi | Nüsse |

glutenfrei

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

8.00

Eigelb | Hausgemachte Gemüse Pickels |

glutenfrei, laktosefrei

Schon mal Büffel probiert? Dunkler und kräftiger als Rind, dabei zart und fein. Dazu die Frische von Eigelb und Pickles.

LUST AUF ALLE?

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



HAUPTGÄNGE

PFIFFERLING RAVIOLI

33.50

Kürbispüree | Rapssamen | Wacholderespuma |
laktosefrei, Plant-based

KÜRBISQUICHE

23.50

Kürbis | Plant-based Guss von Eggfield | Mixed Pickels | Kräutersalat | Kernen |
laktosefrei, Plant-based

Cremig, würzig und ganz ohne Ei – dank Eggfield, dem Start-up für Ei-Alternativen aus Hülsenfrüchten, pflanzlichen Proteinen und natürlichen Stärken.

HÄFELICHABIS

36.50

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

Ein währschaftes Eintopfgericht vom Lamm und Kabis, ein Stück Urschweizer Tradition seit 1749.

UNSER WILDKLASSIKER

REHGESCHNETZELTES

Rohschinken | Wildpreiselbeer | Jus | Creme double |

42.00

REHBRATWURST VON PATRICK MARXER

29.50

Röstzwiebeln | Wildpreiselbeer | Jus |
laktosefrei

Patrick Marxer, Gründer von DasPure, steht für ökologische Delikatessen mit Charakter. Seine Rehbratwurst aus Thurgauer und Zürcher Wild ist kräftig und aromatisch.

ZU DEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL:

Kürbispüree

glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

Lauwarmer Pilzsalat

glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

Kartoffel Millefeuille

glutenfrei

Spätzli



DESSERT

KÜRBIS MILLEFEUILLE

14.50

Kürbis | Weisse Schokolade Laflor | Finger-Limes | Eierlikör |

Weisse Schokolade aus der Zürcher Manufaktur Laflor. Fein, mit Vanille und Karamellnote, aus fair angebautem Kakao. Zart geschichtet, herbstlich serviert.

MAIS TEMPEH SÜSS

13.00

Mais Tempeh von Patrick Marxer | Zimtglace | Marronipüree |
glutenfrei

Tempeh aus Schweizer Mais statt Soja: zart, mild-nussig, dazu Zimtglace. Patrick Marxer macht aus einer alten Idee etwas Neues.

THURGAUER SÜSSMOSTCREME

9.50

Apfel |

glutenfrei, laktosefrei, Plant-based

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

Jochental, Steckborn

Gremlich Kurt, Rapperswil

Paris Roger, Matt Glarus

Hugo Dubno, Hendschiken

Idea Salentina, Kempthal

Hinz & Kunz Konsum, Niederhelfenschwil

Zuckerkuß, Islikon

Braun Früchte & Gemüse, Bronschhofen

Gemüsezentrale, Tägerwil

Queerbeet, Hörhausen

Grob Markus, Steckborn

Profarm Microgreens, Zünikon

Rind / Kalb / Schwein / Fisch

Lamm / Eier

Wild

Wild

Käse / Trüffel / Kalb

Mozzarella / Straciatella

Brot

Brot

Gemüse / Früchte

Gemüse / Früchte

Gemüse / Früchte (Bio)

Kiwi

Microgreens

Wir servieren Fleisch aus Schweizer Herkunft.