



# Gasthof Restaurant Grüntal



## Speisen + Getränke

*Lieber Gast*

*Herzlich willkommen im Restaurant Grüntal in Winterthur.*

*Seit über 20 Jahren sind wir nun schon Gastgeber auf dem Grüntal. In dieser langen Zeit ist das Grüntal durch die konstante Qualität und Freundlichkeit weit über die Grenzen von Winterthur hinaus bekannt und beliebt geworden.*

*Für Ihre langjährige Treue möchten wir uns dafür sehr herzlich bedanken.*

*Einen grossen Dank gewährt auch unseren Mitarbeitern, welche uns tagtäglich mit Ihrem Einsatz unterstützen und mit dafür sorgen, dass das Grüntal weiterhin ein Ort bleibt, an welchem man gerne wieder zurückkehrt.*

*Wir bieten eine gutbürgerliche Küche mit saisonalen Produkten an. Unsere Saucen und Suppen werden von uns noch von Grund auf selber hergestellt. Daher wissen wir auch was genau in diesen enthalten ist und können Allergiker kompetent beraten. Sprechen Sie uns darauf an.*

*Unsere Produkte beziehen wir wo immer möglich von regionalen langjährigen Lieferanten, welche uns schon zum Teil seit Jahrzehnten mit den besten und qualitativ hochstehenden Produkten beliefern.*

\*\*\*\*\*

### ÖFFNUNGSZEITEN

*Donnerstag, Freitag + Montag 8:00 – 23:30 Uhr / Samstag 8:30 – 23:30 Uhr  
Küche 11:30 – 21:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 18:00 Uhr)*

*Sonntag 8:30 – 22:00 Uhr  
Küche 11:30 – 20:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 17:00 Uhr)*

*Dienstag und Mittwoch bleibt das Restaurant geschlossen.*

*Plastikgeldkarten akzeptieren wir ab CHF 30.00*

*Erklärungen zu den Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.  
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in Schweizer Franken*

\*\*\*\*\*

*En Guete wünscht ihre Familie Schwer-Gastori mit Team  
Im Grüntal 1, 8405 Winterthur / Telefon +41 (0)52 232 25 52 / [www.restaurant-gruental.ch](http://www.restaurant-gruental.ch)*



## Suppen

<i>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli oder Sherry</i> <sup>ACG</sup>	8.50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit frischem Bärlauch und knusprigen Brotcroustons</i> <sup>AG</sup>	9.50
<i>Spargelsuppe mit Spargelstückli und Rahm</i> <sup>AG</sup>	10.50

## Vorspeisen

<i>Blattsalate bunt gemischt</i>	9.00*
<i>Gemischter Salat, Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten</i> <sup>N</sup>	10.00*
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> <sup>C</sup>	11.50*
<i>Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croustons</i> <sup>A</sup>	12.50*
<i>Rucolasalat mit Tete de Moine und gerösteten Pinienkernen</i> <sup>GH</sup>	12.50
<i>Spargel-Erdbeer-Salat an Vinaigrette auf Rucolabeet</i> <sup>ALN</sup>	13.00
<i>Grüne Spargeln (warm) an Sauce Hollandaise oder Vinaigrette</i> <sup>CDFLN</sup>	16.00
<i>Fein gewürztes Rindsfilet-Tartare, serviert mit Toast und Butter</i> <sup>ACDKL</sup> <i>wählen Sie zwischen mild, medium oder scharf.</i> <i>Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Wisky</i>	21.50 + 3.00
<i>Unsere Dressings: French</i> <sup>CDFLN</sup> / <i>Italienne</i> <sup>LN</sup> / <i>Essig + Öl</i> <sup>N</sup>	

\*es bitzeli chliner - 2.00



## *Aktuelles mit Spargel*

*Spargeln grün + weiss ca. 200 (S) / 300 (M) / 400 (L) gr. 18.00/25.00/32.00*  
*serviert mit unserer hausgemachten Sauce Hollandaise <sup>CDF</sup>*

*Spargeln „Grüntal“ grün + weiss ca. 200 (S) / 300 (M) / 400 (L) gr. 18.00/25.00/32.00*  
*mit Butterbrösmeli, Ei, Champignons, Schinken und Reibkäse <sup>ACG</sup>*

### *Dazu passen hervorragend:*

<i>Rindsfilet-Medailon ca. 120 gr.</i>	+	18.00
<i>Kalbsschnitzel natur ca. 120 gr.</i>	+	15.00
<i>Lammrückenfilet ca. 120 gr.</i>	+	14.00
<i>Black Tiger Crevetten <sup>B</sup> ca. 120 gr.</i>	+	14.00

<i>Gebratene Neue Kartoffeln</i>	+	5.00
<i>Gekochter Schinken</i>	+	6.50
<i>Bündner Rohschinken</i>	+	7.50
<i>Mostbröckli</i>	+	7.50



# Gasthof Restaurant Grüntal



## *Vegetarisch* (wenn ohne Fleisch)

<i>Sämiger Spargelrisotto verfeinert mit Rahm und Parmesan</i> <sup>G</sup>	21.50
<i>Spaghetti „Primavera“ mit grünen Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauchpesto, Olivenöl</i> <sup>AH</sup>	22.50
<i>mit Black Tiger Crevetten</i> <sup>B</sup>	31.50
<i>Spargeltoast, grüne Spargeln und Bündner Rohschinken mit Sauce Hollandaise</i> <sup>ACDFG</sup> <i>und Käse überbacken</i>	23.50
<i>Spargel-Crepe, hausgemachte Crepe mit grünen Spargeln und gekochtem</i> <sup>ACDFG</sup> <i>Schinken eingewickelt an Sauce Hollandaise</i>	23.50
<i>Gemüsecurry, verschiedene Gemüse in Currysauce</i> <i>angerichtet im Reisring, mit Früchten garniert</i> <sup>AG</sup>	23.50
<i>Reichhaltiger Gemüseteller mit 2 Spiegeleiern und Pommes frites</i> <sup>AC</sup>	26.50
<i>Spaghetti „Grüntal“, Entrecôte, Speck, Champignons, Peperoni, Chili und Oliven, Tomatensauce</i> <sup>A</sup>	29.50
<i>Fitnesssteller, garniert mit verschiedenen Salaten</i> <sup>N</sup> , wählen sie zwischen <i>Schweinschnitzel paniert</i> <sup>AC</sup> , <i>Pouletbrüstli, Röstirollen</i> <sup>AG</sup> oder <i>Gemüseschnitzel</i> <sup>ACGK</sup>	25.50
<i>Sportlerteller, garniert mit verschiedenen Gemüsen, wählen sie zwischen</i> <i>Schweinschnitzel paniert</i> <sup>AC</sup> , <i>Pouletbrüstli</i> <sup>A</sup> , <i>Röstirollen</i> <sup>AG</sup> oder <i>Gemüseschnitzel</i> <sup>ACGK</sup>	26.50



# Gasthof Restaurant Grüntal



## Kalb

<i>Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce mit Rahmtupfer serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AG</sup></i>	39.00*
<i>Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AC</sup></i>	39.00*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup></i>	41.50*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Chorizo“, gefüllt mit spanischer Salami, Frischkäse und Parmesan serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup></i>	41.50*

## Rind

<i>Fein gewürztes Rindsfilet-Tartare, serviert mit Toast und Butter <sup>ACDKL</sup> wählen Sie zwischen mild, medium oder scharf. Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Wisky</i>	34.50 + 3.00
<i>Rinds-Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>DFG</sup></i>	39.00*
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an feiner Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons, Gurkenstreifen und Sauerrahm, serviert mit Reis oder Nudeln <sup>AG</sup></i>	42.00
<i>Rindsfilet-Medaillons an feiner Wisky-Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AG</sup></i>	47.00*

\* es bitzeli chliner - 4.00



# Gasthof Restaurant Grüntal



## *Schwein*

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	31.00*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AC</sup></i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup></i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Chorizo“, gefüllt mit spanischer Salami, Frischkäse und Parmesan</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup></i>	
<i>Joe's Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	34.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>DFG</sup></i>	

## *Lamm*

<i>Lammierstück in Bärlauch-Kräuterkruste an feiner Bärlauchjus</i>	37.50
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>G</sup></i>	

## *Poulet*

<i>Pouletgeschnetzeltes an Frischkäsesauce mit Spargeln und Frühlingszwiebeln</i>	29.50
<i>serviert mit einer Beilage nach Wahl <sup>G</sup></i>	
<i>Pouletbrüstli tranchiert an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i>	31.00
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AG</sup></i>	

\* es bitzeli chliner - 4.00

## *Als Beilage empfehlen wir*

*Nudeln <sup>AC</sup>, Reis, Spätzli <sup>AC</sup>, Kroketten <sup>ACGN</sup>, Pommes frites, Risotto <sup>GN</sup>*



# Gasthof Restaurant Grünal



## Vesper - Karte

### Kalte Gerichte

Wurstsalat einfach / garniert <sup>F</sup>	13.50 / 17.50
Käsesalat einfach / garniert <sup>GN</sup>	14.50 / 18.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert <sup>FGN</sup>	15.50 / 19.50
Kleiner Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten <sup>CN</sup>	12.50
Grosser Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten <sup>CN</sup>	18.00
Bündnerfleischsteller, nur Bündnerfleisch <sup>N</sup>	24.00
Grüntalbletli, Kochschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Schübli, Speck, Käse <sup>GN</sup>	22.50
Bureschübli aufgeschnitten <sup>N</sup>	10.00
Burespeck, dünn aufgeschnitten <sup>N</sup>	14.00
Burebletli, Burespeck und Appenzeller Käse aufgeschnitten <sup>GN</sup>	18.00

\*\*\*\*\*

### Legende der allergenen Stoffe

Liebe Gäste, wir geben unser Bestes, Sie so gut wie möglich zu beraten. Bei irrtümlichen oder falschen Deklarationen/Auskünften können wir aber keine Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

<b>A</b> Glutenhaltige Getreide	<b>H</b> Hartschalenobst (Nüsse)
<b>B</b> Krebstiere	<b>K</b> Sellerie
<b>C</b> Eier	<b>L</b> Senf
<b>D</b> Fisch	<b>M</b> Sesamsamen
<b>E</b> Erdnüsse	<b>N</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen	<b>O</b> Lupinen
<b>G</b> Milch (Laktose)	<b>P</b> Weichtiere

#### Backwaren:

Hausbrot <sup>AM</sup> / Rusticabaquette <sup>AM</sup> / Toast <sup>AG</sup>

#### Fleischdeklaration:

Rind/Kalb/Schwein/Geflügel/Reh: Schweiz  
Lamm: Neuseeland/Australien

Hirsch: Österreich/Neuseeland  
Fisch: wird direkt deklariert

<sup>1</sup> Kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



## Flaschenweine weiss

**Monchiero Carbone Recit Arneis** 48.00

Italien, Piemont / Arneis / Monchiero Carbone / Wein & Sein  
Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Mittelkräftig und frisch.

**Vega del Pas Verdejo DO Rueda** 44.00

Spanien, Rueda / Verdejo / Castelo de Medina / Landolt  
Ein Weisswein mit fruchtigen Aromen, im Gaumen erfrischend, sehr ausgewogen mit guter Struktur.

## Flaschenweine rot Schweiz / Österreich

**Schiterberger Himmelsleiterli AOC** 48.00

Schweiz, Zürich / Blauburgunder / Landolt / Landolt  
Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.

**Gamay La Côte AOC** 48.00

Schweiz, Waadt / Gamay / Les Frères Dutruy / Landolt  
Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.

**Jeninser „Chällerstätgli“ AOC** 49.00

Schweiz, Jenins / Blauburgunder / Landolt / Landolt  
Fruchtige Brombeer-, Cassis-Aromatik, Am Gaumen ausgewogen, kraftvoll und würzig. Weich mit langem Abgang.

**Artu Merlot Ticino DOC** 52.00

Schweiz, Tessin / Merlot / Cantina il Cavaliere / Landolt  
Ein fruchtiger, vollmundiger Merlot mit sehr ausgewogenem Körper und leicht würzigen Nachgeschmack durch die Teilverfeinerung im Holzfass

**Pinot Noir Barrique DOC** 53.00

Schweiz, Wallis / Pinot Noir / Vouilloz, Varen / Vouilloz  
Ein intensiver und charaktervoller Pinot Noir. Sehr fruchtig mit leichtem Holzarom

**Lunzer Zweigelt** 48.00

Österreich, Burgenland / Zweigelt / Weingut Lunzer / Wein & Sein  
Aromen von roten Beeren, Pfeffer und Kirsche. Mittelkräftig und saftig mit weichen Tanninen





## Flaschenweine rot Italien / Spanien / Portugal

<b>Rosignol AOC</b>	55.00
<i>Italien, Valpolicella / Corvina, Molinara, Rondinella, Rosignola / Pietro Zardini / Wein&amp;Sein Vielschichtig und reif mit eingelegten Fruchtaromen. Am Gaumen vollmundig, ausladend mit nachhaltigem Abgang.</i>	
<b>Cannonau DOC</b>	49.00
<i>Italien, Sardinien / Cannonau / Olianais / Landolt Würzig, ausdrucksvoll, warmherzig. Harmonisch und samtig weich. Langer Abgang.</i>	
<b>Buca di Cleonte DOC</b>	54.00
<i>Italien, Toscana / Sangiovese / Petricci e Del Pianta / Wein&amp;Sein Vielschichtig mit beerigen und erdigen Aromen. Äusserst kräftig mit langanhaltendem Abgang.</i>	
<b>Licurti Primitivo di Manduria DOP</b>	51.00
<i>Italien, Apulien / Primitivo / Masseria Trullo di Pezza / Landolt Ein fruchtig kräftiger Rotwein, sehr harmonisch mit lang anhaltendem Abgang</i>	
<b>Omnis Nero D'Avola IGP</b>	54.00
<i>Italien, Sizilien / Nero D'Avola / Funaro Azienda Vinicola / Landolt Ein komplexer, vollmundiger kräftiger Wein mit Aromen von Pfeffer, Lakritz, Vanille und Eiche. 12-monatige Lagerung im Eichenfass.</i>	
<b>Valduero Crianza Ribera del Duero DO</b>	53.00
<i>Spanien, Ribera del Duero / Tinto Fino (Tempranillo) / Valduero / Landolt Intensives Fruchtaroma mit einer Spur Vanille, kraftvoll mit guter Tanninstruktur.</i>	
<b>Elle de Landaluze DO</b>	50.00
<i>Spanien, Rioja / Tempranillo / Bodegas Lada luze / Wein&amp;Sein Aromen von reifen Beeren, Gewürzen, Röstaromen. Herb-würzig,</i>	
<b>El Novel DO</b>	48.00
<i>Spanien, Yecla / Monastrell, Shiraz / Bodegas Daniel Alba / Wein&amp;Sein Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen. Kräftig mit angenehmer Säure und weichen Tanninen, nachhaltig.</i>	
<b>Porta 6 Tinto Vinho Regional Lisboa</b>	43.00
<i>Portugal, Lissabon / Aragonez, Castalao, Touriga Nacional / Vidigal Wines / Landolt Mittelkräftiger Rotwein mit fruchtigen Aromen. Am Gaumen weich und rund mit langem Abgang.</i>	



## Flaschenweine rot Südafrika / Argentinien

### ***Iona One Man Band Red WO***

54.00

*Südafrika, Elgin / Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Mourvèdre / Iona Wine Farm / Landolt*

*Aromatisch fruchtiger Rotwein mit einem Hauch von weißem Pfeffer und exotischen Gewürzen. Durch die Lagerung im Eichenfass am Gaumen intensiv mit etwas Zedernholz gefolgt von einem langen, erdigen Abgang*

### ***Simonsig The SMV WO***

48.00

*Südafrika, Stellenbosch / Mourvèdre, Shiraz, Viognier / Simonsig / Landolt*

*Kräftiger fruchtbetoner Rotwein mit feinen Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig und körperreich*

### ***Scali Pinotage***

54.00

*Südafrika, Voor Paardeberg / Pinotage / Scali / Wein&Sein*

*Aromen von Kirschen, Erde und Gewürzen. Vollmundig und harmonisch mit schönen Gerbstoffen. Langer Abgang*

### ***Colomé Malbec Estate Valle Calchaqui Salta***

53.00

*Argentinien, Salta / Malbec (Cot) / Colomé / Landolt*

*Intensive komplexe fruchtige Aromen und Gewürze. Mundfüllend mit gewaltigem Körper, seidigen Tanninen und langem Nachgeschmack*



# Gasthof Restaurant Grünal



## Offene Weine

<b>Weiss:</b>	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Féchy AOC	4.60	9.20	13.80	22.00
Merlot bianco „Martin Pescatore“	4.90	9.80	14.70	23.50
Federweisser	4.90	9.80	14.70	23.50
Saint Saphorin AOC	5.20	10.40	15.60	25.00
<b>Rosé:</b>				
Gamay romand AOC	4.20	8.40	12.60	20.00
Dôle blanche	4.70	9.40	14.10	22.50
<b>Rot:</b>				
Kalterersee	2.90	5.80	8.70	13.50
Dôle	4.60	9.20	13.80	22.00
Carbernet Sauvignon Südafrika	4.70	9.40	14.10	22.50
Mörsburger	4.80	9.60	14.40	23.00
Klosterberger Blauburgunder	4.90	9.80	14.70	23.50
Merlot del Ticino il Picchio Rosso	4.80	9.60	14.40	23.00
Bündner Gemsjäger	5.10	10.20	15.30	24.50

## Apero / Bier / Mineral / Säfte / Most

<b><u>Apero</u></b>		<b>4 cl</b>	<b><u>Säfte im 2 dl Fläschli</u></b>		
Martini weiss / rot	16%	6.50	Diverse		4.70
Cynar	16.5%	7.00	Kindersirup (Becher)		1.50
Appenzeller	29%	7.30	<b><u>Mineralwasser offen</u></b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b> <b>5dl</b>
Campari	23%	7.50	Diverse	3.60	4.10 5.40
Pernod	40%	8.40	Hahnenwasser	2.00	2.50 3.50
Campari Orange	23%	8.50	 		
<b><u>Spez-Bier frisch vom Fass</u></b>			<b><u>Mineralwasser in Flaschen</u></b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b> <b>1½lt</b>
Herrgöttli	2 dl	3.80	mit/ohne Gas		5.70 12.00
Stange	3 dl	4.40	Cola, Citro, Rivella, Sinalco		15.00
Grosses	5 dl	5.60	Cola Zero, Rivella grün	4.50	
<b><u>Flaschenbier</u></b>			Schweppes Tonic/Bitter	2dl	4.50
Feldschlösschen Lager hell	50 cl	5.60	<b><u>Möhl-Most</u></b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b> <b>5dl</b>
Feldschlösschen Bügel div.	50 cl	5.90	Most vergoren / Süssmost	3.90	4.40 5.80
Weissbier divers	50 cl	6.90	Bügel <b>alkoholfrei</b>		5.90
Erdinger Weissbier <b>alkoholfrei</b>	50 cl	6.90	Swizzly		4.70
Feldschlösschen <b>alkoholfrei</b>	33 cl	4.70			
Feldschlösschen <b>alkoholfrei</b>	50 cl	5.60			



# Gasthof Restaurant Grünal



## Kaffee / Tee / Milch / Spirituosen

### Kaffee

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.30
Corretto	5.30
Cappucino	5.80
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee mit Schlagrahm	6.00
Hahnenwasser zum Kaffee	0.50

### Kaffee im Glas fertig

Diverse, Fertig / Lutz (2 cl)	5.80
Grüntal, mit Brandy (4 cl) und Schlagrahm	8.50

### Tee / Punsch

Diverse	4.10
Punsch diverse alkoholfrei	4.10
Rumpunsch mit Alkohol(2 cl)	7.00
Tee mit 2 cl Rum	7.00
Jägertee mit Alkohol	6.70

### Milchgetränke

Milch kalt	3 dl	4.00
Schoggi / Ovo kalt	3 dl/5 dl	4.60 / 6.00
Schoggi / Ovo dampferhitzt	2 dl	4.50

## Spirituosen

### Liköre und Bitter

	2 cl	4cl
Amaretto di Saronno	28%	5.40
Baileys Irish Creme	17%	6.20
Fernet Branca	42%	6.80
Grand Marnier	40%	7.60
Vieille Prune Morin	41%	8.20

### Cognac

Rémy Martin VSOP	40%	9.00	13.00
------------------	-----	------	-------

### Whisk(e)y

Jack Daniel's Old No.7, Tennessee	40%	9.80
Chivas Regal 12 Years Blend Scotch	40%	11.50

### Schnäpse

	2 cl	4 cl
Brandy Baronet	36%	4.20
Rum	37.5%	4.60
Grappa Paesanella	40%	4.80
Obstbranntwein	37.5%	4.80
Chrüter	37.5%	4.80
Zwetschgen	37.5%	5.10
Pflümli	37.5%	5.10
Kirsch	37.5%	5.20
Marc Morin	40%	6.60
Calvados Père Magloire	40%	6.80
Grappa Ticinese Matasci	45%	8.10
Williamine Morand	43%	8.50
Gin	37.5%	8.20
Wodka	37.5%	8.20
Bacardi	37.5%	8.70