



Gasthof Restaurant
r ü n t a l



Speisen + Getränke

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant Grüntal in Winterthur.

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

Mo, Do – Sa, 8 (Sa 9) – 23 Uhr

Küche 11:30 – 21:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 18:00 Uhr)

Sonntag 9–22 Uhr

Küche 11:30 – 20:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 17:00 Uhr)

Ruhetag Dienstag + Mittwoch

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



Gasthof Restaurant Grünal



Suppen

<i>Rindskraftbrühe mit Flädli, Ei oder Sherry</i> ^{ACG}	8.50
<i>Eierschwämmisuppe mit Rahm und Croutons</i> ^{AGN}	10.50
<i>Tomatenrahmsuppe mit Basilikumnockerl</i> ^{ACG}	10.50

Vorspeisen

<i>Blattsalat bunt gemischt</i>	9.00*
<i>Gemischter Salat, Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten</i> ^N	10.00*
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> ^C	11.50*
<i>Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croutons</i> ^A	12.50*
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum an Italienne-Dressing</i> ^{LN}	10.50
<i>Vitello Tonnato, sanft gegartes kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch an feiner Thonsauce</i> ^{CDL}	15.00
<i>Zanderknusperli</i> ^(Ostsee) an Sauce Tartare ^{ACDL}	14.00
<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Eierschwämmli à la Creme</i> ^{AN}	14.00
<i>Falafelbällchen an Sweet-Chili-Dip</i> ^A	12.00
<i>Fein gewürztes Rindsfilet-Tartare, serviert mit Toast und Butter</i> ^{ACDKL}	21.00
<i>wählen Sie zwischen mild, medium oder scharf.</i>	
<i>Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Wisky</i>	+ 3.00
<i>Unsere Dressings: French</i> ^{CDFLN} / <i>Italienne</i> ^{LN} / <i>Essig + Öl</i> ^N	

*es bitzeli chliner - 2.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Vegi

<i>Hausgemachte Semmelknödel an Eierschwämmli à la Creme</i> ^{ACGN}	21.50
<i>Tagliatelle an Eierschwämmli à la Creme</i> ^{ACGN}	21.50
<i>Knusprig gebackene Falafelbällchen an Sweet-Chilidip garniert mit Blattsalaten</i> ^A	23.00
<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Eierschwämmli à la Creme, garniert mit verschiedenem Gemüse</i> ^{AGN}	25.50
<i>Quinoa-Kartoffeltäschli an Zitronen-Rucolarisotto, Grillgemüse</i> ^{ACGKN}	26.50

Bewährtes

<i>Roastbeefsteller, kalt aufgeschnittenes Roastbeef an Sauce Tartare</i>	29.50
<i>serviert mit Pommes frites <u>oder</u> Salaten garniert</i> ^{CDFG}	
<i>Vitello Tonnato, sanft gegartes kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch an feiner Thonsauce</i> ^{CDL}	28.50
<i>Siedfleischsalat einfach/garniert</i> ^{AN}	18.50 / 22.50
<i>Spaghetti "Grüntal", Entrecôtestreifen, Speck, Champignon, Peperoni, Chili, Oliven, Tomatensauce</i> ^A	29.50
<i>Fitnesssteller, garniert mit verschiedenen Salaten</i> ^N , wählen sie zwischen	26.50
<i>Schweinschnitzel paniert</i> ^{AC} , <i>Röstirollen</i> ^{AG} , <i>Gemüseschnitzel</i> ^{ACGK} <i>Pouletbrüstli (+ 1)</i> , <u>oder</u> <i>Zanderknusperli</i> ^(Ostsee) ^{ACDL} (+ 2)	
<i>Sportlerteller, garniert mit verschiedenen Gemüsen, wählen sie zwischen</i>	27.50
<i>Schweinschnitzel paniert</i> ^{AC} , <i>Röstirollen</i> ^{AG} , <i>Gemüseschnitzel</i> ^{ACGK} <i>Pouletbrüstli (+ 1)</i> , <u>oder</u> <i>Zanderknusperli</i> ^(Ostsee) ^{ACDL} (+ 2)	



Aus dem Wasser

Lachs ^(NO), und Crevetten ^(VT) gebraten an Zitronen-Chilibutter 39.00
Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse ^{BFGN}

Rind

Fein gewürztes Rindsfilet-Tartare, serviert mit Toast und Butter ^{ACDKL} 32.00
wählen Sie zwischen mild, medium oder scharf.
Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Wisky + 3.00

Rinds-Tagliata, Zitronen-Chilibutter, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln ^{DFG} 39.50*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“, mit Reis oder Nudeln ^{AGK} 41.50*

Rindsfilet-Medaillons, Pfeffer-Whiskyrahmsauce, Gemüse, Beilage nach Wahl ^{AGN} 49.00*

Kalb

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (ohne Nierli mit Champignons), Rösti ^{AG} 39.50

Kalbs schnitzel, Eierschwämmlirahmsauce, Gemüse, Beilage nach Wahl ^{AGK} 39.50*

Kalbs-Cordonbleu „Grüntal“ (Schinken, Greyerzer), Gemüse, Beilage nach Wahl ^{ACG} 41.00*

Kalbs-Cordonbleu „Glarus“ (Frischkäse, Ananas, Speck, Schabziger), Gemüse, Beilage nach Wahl ^{ACG} 41.00*

* es bitzeli chliner - 4.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Schwein

<i>Paniertes Schweinsschnitzel, Gemüse, Beilage nach Wahl</i> ^{AC}	29.50*
<i>Schweins-Cordonbleu „Grüntal“ (Schinken, Greyerzer), Gemüse, Beilage nach Wahl</i> ^{ACG}	32.50*
<i>Schweins-Cordonbleu „Glarus“ (Frischkäse, Ananas, Speck, Schabziger), Gemüse, Beilage nach Wahl</i> ^{ACG}	32.50*
<i>Joe's Schweinssteak, Kräuterbutter, Gemüse, Beilage nach Wahl</i> ^{DFG}	33.50*
<i>Schweinsfilet-Medaillons, Eierschwämmlirahmsauce, Gemüse, Beilage nach Wahl</i> ^{AGK}	37.50*

Poulet

<i>Pouletrahmgeschnetzeltes mit Eierschwämmli und Lauchzwiebeln, Beilage nach Wahl,</i> ^{AGN}	27.50*
<i>Pouletbrüstli, Pfeffer-Whiskyrahmsauce, Gemüse, Beilage nach Wahl</i> ^{AG}	31.00

* es bitzeli chliner - 4.00

Als Beilage empfehlen wir

Nudeln ^{AC}, *Reis*, *Spätzli* ^{ACG}, *Kroketten* ^{AC}, *Pommes frites*, *Risotto* ^{GN}



Gasthof Restaurant Grünal



Vesper - Karte

Kalte Gerichte

Wurstsalat einfach / garniert ^F	15.50 / 19.50
Käsesalat einfach / garniert ^{GN}	16.50 / 20.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert ^{FGN}	17.50 / 21.50
Kleiner Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten ^{CN}	12.50
Grosser Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten ^{CN}	18.50
Bündnerfleischteller, nur Bündnerfleisch ^N	24.00
Grüntalbrettli, Kochschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Salami, Speck, Käse ^{GN}	22.50
Burespeck, dünn aufgeschnitten ^N	14.00
Burebrettli, Burespeck und Appenzeller Käse aufgeschnitten ^{GN}	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.

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

Backwaren:

Hausbrot ^{AM} / Rusticabaquette ^{AM} / Toast ^{AG}

Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz/Südamerika¹

Kalb/Schwein/Geflügel/Reh: Schweiz

Lamm: Neuseeland/Australien

Hirsch: Österreich/Neuseeland

Fisch: wird direkt deklariert

¹ Kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Gasthof Restaurant Grünal



Prosecco

Borgo Maragliano Chardonnay Brut NV

Cüpli

8.50

Helles Gelb - in der Nase frisch und fruchtig. Am Gaumen sehr harmonisch und trinkanimierend mit schöner Perlage.
Ein Schauwein im Prosecco-Stil, der überzeugt!

Weissweine

Schiterberger Riesling-Sylvaner AOC

48.50

Schweiz, Kanton Zürich / Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) / Landolt

Klares Grünlichgelb. Frische Fruchtaromatik mit Anklängen an grüne Äpfel und Zitronen. Rassig im Auftak, weich mit angenehmer Säure.

Schiterberger Sauvignon Blanc AOC

52.50

Schweiz, Kanton Zürich / Sauvignon Blanc / Landolt

Feines hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Grapefruit- und Stachelbeerenote neben einer leicht grünlichen Komponente.
Mittelschwerer Gehalt.

Recit Roero Arneis DOCG

51.00

Italien, Piemont / Arneis / Monchiero Carbone / Wein&Sein

Helles Gelb. In der Nase Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mittelkräftig, frisch und sehr trinkanimierend.

Grüner Veltliner Alte Reben DAC

49.50

Österreich, Traisental / Grüner Veltliner / Weingut Holzner / Wein&Sein

Erinnert an saftige Grapefruit, Noten von Apfel und Pfirsich, dazu würzige Anklänge nach Pfeffer, Minze und einem Hauch von Tabak, mit schöner, frischer Säure, angenehm rund und mit mittellangem Abgang.

Vega del Pas Verdejo DO Rueda

45.50

Spanien, Rueda / Verdejo / Castelo de Medina / Landolt

Ein Weisswein mit fruchtigen Aromen, im Gaumen erfrischend, sehr ausgewogen mit guter Struktur.



Gasthof Restaurant Grünal



Rotweine

Schiterberger Himmelsleiterli AOC

49.50

Schweiz, Zürich / Blauburgunder / Landolt / Landolt

Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.

Gamay La Côte AOC

49.00

Schweiz, Waadt / Gamay / Les Frères Dutruy / Landolt

Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.

Jeninser „Chällerstägli“ AOC

52.50

Schweiz, Jenins / Blauburgunder / Landolt / Landolt

Fruchtige Brombeer-, Cassis-Aromatik. Am Gaumen ausgewogen, kraftvoll und würzig. Weich mit langem Abgang.

Artu Merlot Ticino DOC

53.00

Schweiz, Tessin / Merlot / Cantina il Cavaliere / Landolt

Ein fruchtiger, vollmundiger Merlot mit sehr ausgewogenem Körper und leicht würzigen Nachgeschmack durch die Teilverfeinerung im Holzfass

Syrah du Valais AOC

58.50

Schweiz, Wallis-Salgesch / Syrah / Familie Mathier / Landolt

Dunkles Kirschrot. Schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet. Dichte Gaumenstruktur, kraftvoll und ausladend im Finale.

Lunzer Zweigelt

50.00

Österreich, Burgenland / Zweigelt / Weingut Lunzer / WeinLSein

Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Beeren, Pfeffer und Kirsche. Am Gaumen mittelkräftig und saftig mit weichen Tanninen.



Gasthof Restaurant Grünal



Rotweine

Lagrein DOC Südtirol

51.00

Italien, Südtirol / Lagrein / Kellerei Kurtatsch / Landolt

Dunkelgranatrot. Im Aroma süsse Gewürze wie Zimt, Gewürznelke, Ingwer und Vanille. Saftige Gerbstoffe mit fester Kontur. Feueriger Abgang.

Rosignol DOC

58.00

Italien, Valpolicella / Corvina, Molinara, Rondinella, Rosignola / Pietro Zardini / Wein&Sein

Dunkelrot. In der Nase vielschichtig und reif mit Aromen von eingelegten Früchten. Am Gaumen vollmundig und ausladend mit weichen Gerbstoffen, nachhaltig. Wie ein Amarone produziert, mit einem kleinen Anteil an Rosignoltrauben - und darum nur ein "vino da tavola"...

Barbera d'Alba DOC

55.00

Italien, Piemont / Barbera / Familie Rivetto / Landolt

Intensives Rubinrot. In der Nase intensive Frucht. Aromatik nach Himbeeren und reifen Früchten. Am Gaumen sehr samtig und weich. Langer Abgang.

Cannonau DOC

50.50

Italien, Sardinien / Cannonau / Olianas / Landolt

Würzig, ausdrucksvoll, warmherzig. Harmonisch und samtig weich. Langer Abgang.

Licurti Primitivo di Manduria DOP

53.00

Italien, Apulien / Primitivo / Masseria Trullo di Pezza / Landolt

Ein fruchtig kräftiger Rotwein, sehr harmonisch mit lang anhaltendem Abgang

Lordando Riserva Nero D'Avola DOC

53.50

Italien, Sizilien / Nero D'Avola / Assuli Baglio / Landolt

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen ausgewogen und mit schöner Balance zwischen Säure und weichen Tanninen.



Rotweine

Valduero Crianza Ribera del Duero DO

56.00

Spanien, Ribera del Duero / Tinto Fino (Tempranillo) / Valduero / Landolt
Intensives Fruchtaroma mit einer Spur Vanille, kraftvoll mit guter Tanninstruktur.

Trinidad del Conde de Hervias Rioja DOCa

56.00

Spanien, Rioja / Tempranillo / Conde de Hervias / Landolt
klares Kirschrot. Fruchtige Aromen mit einer leichten Holznote, weichen Tanninen und dezenten Vanillenoten.

Galena DOQ Priorat

58.50

Spanien, Priorato / Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariña, Merlot / Clos Galena Priorat / Landolt
Sattes Granatrot mit purpur Reflexen. Am Gaumen unverkennbare Priorat-mineralik, Aromen von Frucht und Lakritze, Pflaumen, Blaubeeren und Wachholder. Im Abgang Spuren von Schokolade und Kaffee, viel Stoff bis ins komplexe Finale.

Colossal Reserva Tinto Vinho

46.50

Portugal, Lisboa / Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz / Casa Santos Lima / Landolt
Intensives Rubinrot. in der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.

K7 Krauthaker

55.00

Kroatien, Slawonien / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Frankovka, Pinot Noir, Nebbiolo / Krauthaker / Landolt
Dichtes Rubinrot. In der Nase würzige Aromen nach roten Früchten. Preiselbeere, Pflaume und rote Johannisbeere. Am Gaumen sehr saftig und frisch. Langer Abgang.

Kyburg Cabernet Sauvignon

53.00

Südafrika, Stellenbosch / Cabernet Sauvignon / Kyburg / Weinselstein
Dunkles Rot. Sehr typische Nase mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern. Am Gaumen vollmundig, sehr schön strukturiert und harmonisch, mit weichen Gerbstoffen. Schöner, langer Abgang.



Offene Weine

Weiss:	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
Rosé:				
Gamay romand AOC	4.20	8.40	12.60	20.00
Dôle blanche	4.70	9.40	14.10	22.50
Rot:				
Mörsburger	4.80	9.60	14.40	23.00
Merlot del Ticino il Picchio Rosso	4.80	9.60	14.40	23.00
Bündner Gemsjäger	5.10	10.20	15.30	24.50
Dôle	4.70	9.40	14.10	22.50

Apero / Bier

Apero		4 cl
Martini weiss / rot	16%	6.50
Cynar	16.5%	7.00
Appenzeller	29%	7.50
Campari	23%	7.00
Pernod	40%	8.00
Campari Orange	23%	8.50
Bier vom Fass / Bier vom Fass alkoholfrei		
Herrgöttli	2 dl	3.80
Stange	3 dl	4.40
Grosses	5 dl	5.60
Flaschenbier		
Feldschlösschen Lager hell	50 cl	5.60
Weissbier divers/ alkoholfrei	50 cl	6.90
Feldschlösschen alkoholfrei Lager / Weizenfrisch	33 cl	4.70



Gasthof Restaurant Grüntal



Mineral / Säfte / Most

<u>Mineralwasser offen</u>	2dl	3dl	5dl	<u>Säfte im 2 dl Fläschli</u>			
Diverse	3.60	4.10	5.40	Diverse			4.70
Hahnenwasser	2.50	3.50	4.50	Kindersirup (Becher)			1.50
<u>Mineralwasser in Flaschen</u>	3dl	5dl	1½lt	<u>Möhl-Most</u>	2dl	3dl	5dl
mit/ohne Gas		5.70	12.00	Most vergoren / Süsmost	3.90	4.40	5.80
Cola, Citro, Rivella, Sinalco			15.00	Bügel alkoholfrei			5.90
Cola Zero	4.50						
Schweppes Tonic/Bitter 2dl	4.50						

Kaffee / Tee / Milch

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