



# Gasthof Restaurant Grüntal



## 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

**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 9:00 – 21.30 Uhr**  
*Küche 11:30 – 20:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 17:00 Uhr)*

*Dienstag und Mittwoch bleibt das Restaurant geschlossen.*

*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)*



# Gasthof Restaurant r ü n a l



## Suppen

<i>Rindskraftbrühe mit Flädli, Ei oder Sherry</i> <sup>ACG</sup>	8.50
<i>Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotchips</i> <sup>AGN</sup>	10.50
<i>Asiatische Curry-Kokossuppe mit gebratener Crevette</i> <sup>ABGH</sup>	13.50

## 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 Croutons</i> <sup>A</sup>	12.50*
<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



## Verschiedenes

<i>Sämiger Risotto mit Sauerkraut, Lauch, Randen und Specktranchen verfeinert mit Rahm und Parmesan <sup>GN</sup></i>	21.50
<i>Hausgemachte Semmelknödel an feiner Pilzrahmsauce mit Gemüsestreifen <sup>ACGN</sup></i>	21.50*
<i>Spaghetti "Grüntal", Entrecôtestreifen, Speck, Champignon, Peperoni, Chili, Oliven, Tomatensauce <sup>A</sup></i>	29.50
<i>Spaghetti "Gamberoni", Olivenöl, Chipolotti, Knoblauch, Peperoncini und Riesencrevetten <sup>(1/2N) AB</sup></i>	31.00
<i>Käsespätzli mit 5 verschiedenen Käsesorten, Rahm, Milch, knusprigen Röstzwiebeln und Speck</i>	22.50
<i>Fitnesssteller, garniert mit verschiedenen Salaten <sup>N</sup>, wählen sie zwischen Schweinschnitzel paniert <sup>AC</sup>, Pouletbrüstli (+ 1.-), Röstirollen <sup>AG</sup> oder Gemüseschnitzel <sup>ACGK</sup></i>	25.50
<i>Sportlerteller, garniert mit verschiedenen Gemüsen, wählen sie zwischen Schweinschnitzel paniert <sup>AC</sup>, Pouletbrüstli (+ 1.-), Röstirollen <sup>AG</sup> oder Gemüseschnitzel <sup>ACGK</sup></i>	26.50

\* es bitzeli chliner - 4.00



## Rind

Ungarisches Rindsgulasch mit Zwiebeln im eigenen Saft geschmort  
serviert mit Gemüse und hausgemachten Semmelknödel <sup>ACN</sup> 27.50\*

Rinds-Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter  
serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>DFG</sup> 39.00\*

## Kalb

Kalbs-Hackdätschli an feiner Rahmsauce  
serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACGKN</sup> 31.50\*

Gebatene Kalbsleberlistreifen mit Zwiebeln und Weisswein in Kräuterjus  
serviert mit einer knusprigen Rösti <sup>AGN</sup> 32.00

Kalbsschnittel an feiner Pfefferrahmsauce mit Whisky verfeinert  
serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AGK</sup> 39.50\*

Kalbs-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse  
serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup> 40.50\*

Kalbs-Cordonbleu „Roquefort“, gefüllt mit Birnen, Speck, Roquefort- und Raclettekäse  
serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup> 40.50\*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons in Weissweinrahmsauce  
serviert mit einer knusprigen Rösti <sup>AG</sup> 39.00

\* es bitzeli chliner - 4.00



# Gasthof Restaurant Grüntal



## Schwein

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	29.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> <sup>AC</sup>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greizer Käse</i>	32.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> <sup>ACG</sup>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Roquefort“, gefüllt mit Birnen, Speck, Roquefort- und Raclettekäse</i>	32.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> <sup>ACG</sup>	
<i>Joe's Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> <sup>DFG</sup>	

## Lamm

<i>Tranchiertes Lamm-Nierstück an körniger Senfrahmsauce</i>	38.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> <sup>ACGLN</sup>	

## Poulet

<i>Asiatisches Pouletgeschmetzeltes mit Gemüse, Sojasprossen, Pilze, Sesam, Sojasauce</i>	27.50*
<i>serviert mit einer Beilage nach Wahl</i> <sup>AFMN</sup>	
<i>Pouletbrüstli tranchiert an feiner Pfefferrahmsauce mit Whisky verfeinert</i>	31.00
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> <sup>AG</sup>	

\* 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>	14.50 / 17.50
Käsesalat einfach / garniert <sup>GN</sup>	15.50 / 18.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert <sup>FGN</sup>	16.50 / 19.50
Kleiner Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten <sup>CN</sup>	12.50
Grosser Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten <sup>CN</sup>	18.50
Bündnerfleischteller, nur Bündnerfleisch <sup>N</sup>	24.00
Grüntalbrettli, Kochschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Salami, Speck, Käse <sup>GN</sup>	22.50
Burespeck, dünn aufgeschnitten <sup>N</sup>	14.00
Burebrettli, 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: Schweiz/Südamerika<sup>1</sup>

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.



# 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 Schauerwein 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 „Chällerstätgli“ 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 Rosignolatrauben - 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 / Olianias / Landolt*

*Würzig, ausdrückvoll, 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.*



# Gasthof Restaurant Grünal



## 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 / Weinslein  
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

<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
<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>				
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

## Apero / Bier

<b>Apero</b>		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
<b>Bier vom Fass / Bier vom Fass alkoholfrei</b>		
Herrgöttli	2 dl	3.80
Stange	3 dl	4.40
Grosses	5 dl	5.60
<b>Flaschenbier</b>		
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>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<u>Säfte im 2 dl Fläschli</u>			
Diverse	3.60	4.10	5.40	Diverse			4.70
Hahnenwasser	2.50	3.00	4.00	Kindersirup (Becher)			1.50
<u>Mineralwasser in Flaschen</u>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<i>1½lt</i>	<u>Möhl-Most</u>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
mit/ohne Gas		5.70	12.00	Most vergoren / Süssmost	3.90	4.40	5.80
Cola, Citro, Rivella, Sinalco			15.00	Bügel alkoholfrei			5.90
Cola Zero	4.50						
Schweppes Tonic/Bitter <i>2dl</i>	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