



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*



Gasthof Restaurant r ü n a l



Suppen

<i>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli oder Sherry</i> ^{ACG}	8.50
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl</i> ^{AG}	10.50
<i>Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Croutons</i> ^{AG}	9.50

Vorspeisen

<i>Blattsalate 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>Unsere Dressings: French</i> ^{CDFLN} / <i>Italienne</i> ^{LN} / <i>Essig + Öl</i> ^N	

*es bitzeli chliner - 2.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Verschiedenes

<i>Sämiger Risotto mit herbstlichem Gemüse, Safran und Parmesan</i> ^{GN}	21.00
<i>Kürbis-Tortelli an Nussbutter mit Dörraprikosen, Datteln, Nusskrokant, Preiselbeeren</i> ^{ACGHK}	21.50
<i>Reichhaltiger Herbststeller mit Spätzli, Röstikroketten, Kürbis, Wirz, Rotkraut, Rosenkohl mit Früchten garniert, dazu Wildrahmsauce</i> ^{ACGKN}	26.50
<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 Schweinsschnitzel paniert ^{AC} , Pouletbrüstli (+ 1.-), Röstirollen ^{AG} oder Gemüseschnitzel ^{ACGK}	25.50
<i>Sportlerteller, garniert mit verschiedenen Gemüsen, wählen sie zwischen Schweinsschnitzel paniert ^{AC}, Pouletbrüstli (+ 1.-), Röstirollen ^{AG} oder Gemüseschnitzel ^{ACGK}</i>	26.50

Wild

<i>Rehpfeffer „Grossmutter Art“</i>	34.50*
<i>serviert mit Herbstgemüse und Beilage nach Wahl</i> ^{AKN}	
<i>Wildschwein-Medaillons an feiner Pilzrahmsauce</i>	36.00*
<i>serviert mit Herbstgemüse und Beilage nach Wahl</i> ^{AN}	
<i>Wildgeschnetzeltes von Reh und Hirsch an Dörraprikosen-Dattelpilzrahmsauce mit Preiselbeeren</i>	37.50*
<i>serviert mit Herbstgemüse und Beilage nach Wahl</i> ^{AGKN}	
<i>Hirsch-Medaillons an Preiselbeer-Pfefferbutter</i>	39.50*
<i>serviert mit Herbstgemüse und Beilage nach Wahl</i> ^{DF}	
<i>Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce</i>	41.50*
<i>serviert mit Herbstgemüse und Beilage nach Wahl</i> ^{AGKN}	

* es bitzeli chliner - 4.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Kalb

<i>Kalbschnitzel an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AGK}</i>	39.00*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{ACG}</i>	41.50*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Appenzell“, gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{ACG}</i>	41.50*

Rind

<i>Rinds-Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{DFG}</i>	41.00*
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an feiner Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons, Gurkenstreifen und Sauerrahm, serviert mit Reis oder Nudeln ^{AGK}</i>	42.00*
<i>Rindsfilet-Medaillons an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AGK}</i>	47.00*

Lamm

<i>Tranchiertes Lammrückenfilet an Knoblauch-Kräuterjus serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AG}</i>	37.50
---	-------

* es bitzeli chliner - 4.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Schwein

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	31.00*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AC}</i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{ACG}</i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Appenzell“, gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{ACG}</i>	
<i>Joe's Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	34.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{DFG}</i>	

Poulet

<i>Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Kürbis, Wirz und Philadelphia verfeinert</i>	29.50
<i>serviert mit einer Beilage nach Wahl ^{AG}</i>	
<i>Pouletbrüstli tranchiert an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i>	31.00
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AG}</i>	

* es bitzeli chliner - 4.00

Als Beilage empfehlen wir

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



Gasthof Restaurant
r ü n n a l



Empfehlung zum Aperitif oder einfach so

Ein Glas Vino Spumante

Borgo Maragliano Chardonnay Brut NV / Cüpli Fr. 8.50

Flaschenweine im Offenausschank fragen Sie uns danach



Gasthof Restaurant Grünal



Vesper - Karte

Kalte Gerichte

Wurstsalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert ^F	14.50 / 18.50
Käsesalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert ^{GN}	15.50 / 19.50
Wurst-Käsesalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert ^{FGN}	16.50 / 20.50
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
Grüntalbröckli, Kochschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Schübli, Speck, Käse ^{GN}	22.50
Bureschübli aufgeschnitten ^N	10.00
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/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.



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 „Chällerstägli“ 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 Barrigue 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

Rosignol AOC	55.00
<i>Italien, Valpolicella / Corvina, Molinara, Rondinella, Rosignola / Pietro Zardini / Wein&Sein Vielschichtig und reif mit eingelegten Fruchtaromen. Am Gaumen vollmundig, ausladend mit nachhaltigem Abgang.</i>	
Cannonau DOC	49.00
<i>Italien, Sardinien / Cannonau / Olianais / Landolt Würzig, ausdrucksvoll, warmherzig. Harmonisch und samtig weich. Langer Abgang.</i>	
Buca di Cleonte DOC	54.00
<i>Italien, Toscana / Sangiovese / Petricci e Del Pianta / Wein&Sein Vielschichtig mit beerigen und erdigen Aromen. Äusserst kräftig mit langanhaltendem Abgang.</i>	
Licurti Primitivo di Manduria DOP	51.00
<i>Italien, Apulien / Primitivo / Masseria Trullo di Pezza / Landolt Ein fruchtig kräftiger Rotwein, sehr harmonisch mit lang anhaltendem Abgang</i>	
Omnis Nero D'Avola IGP	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>	
Valduero Crianza Ribera del Duero DO	53.00
<i>Spanien, Ribera del Duero / Tinto Fino (Tempranillo) / Valduero / Landolt Intensives Fruchtaroma mit einer Spur Vanille, kraftvoll mit guter Tanninstruktur.</i>	
Elle de Landaluce DO	50.00
<i>Spanien, Rioja / Tempranillo / Bodegas Ladaluce / Wein&Sein Aromen von reifen Beeren, Gewürzen, Röstaromen. Herb-würzig,</i>	
El Novel DO	48.00
<i>Spanien, Yecla / Monastrell, Shiraz / Bodegas Daniel Alba / Wein&Sein Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen. Kräftig mit angenehmer Säure und weichen Tanninen, nachhaltig.</i>	
Porta 6 Tinto Vinho Regional Lisboa	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

Scali Pinotage

54.00

Südafrika, Voor Paardeberg / Pinotage / Scali / WeinLSein

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

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:				
Kalterersee	2.90	5.80	8.70	13.50
Dôle	4.60	9.20	13.80	22.00
Carbarnet Sauvignon Südafrika	4.70	9.40	14.10	22.50
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 / Mineral / Säfte / Most

<u>Apero</u>		4 cl	<u>Säfte im 2 dl Fläschli</u>			
Martini weiss / rot	16%	6.50	Diverse			4.70
Cynar	16.5%	7.00	Kindersirup (Becher)			1.50
Appenzeller	29%	7.30	<u>Mineralwasser offen</u>			2dl 3dl 5dl
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	 			
<u>Spez-Bier frisch vom Fass</u>			<u>Mineralwasser in Flaschen</u>			3dl 5dl 1½lt
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
 			Schweppes Tonic/Bitter			2dl 4.50
<u>Flaschenbier</u>			<u>Möhl-Most</u>			2dl 3dl 5dl
Feldschlösschen Lager hell	50 cl	5.60	Most vergoren / Süssmost			3.90 4.40 5.80
Feldschlösschen Bügel div.	50 cl	5.90	Bügel alkoholfrei			5.90
Weissbier divers	50 cl	6.90	Swizzly			4.70
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	6.90				
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.70				
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	5.60				



Gasthof Restaurant Grüntal



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