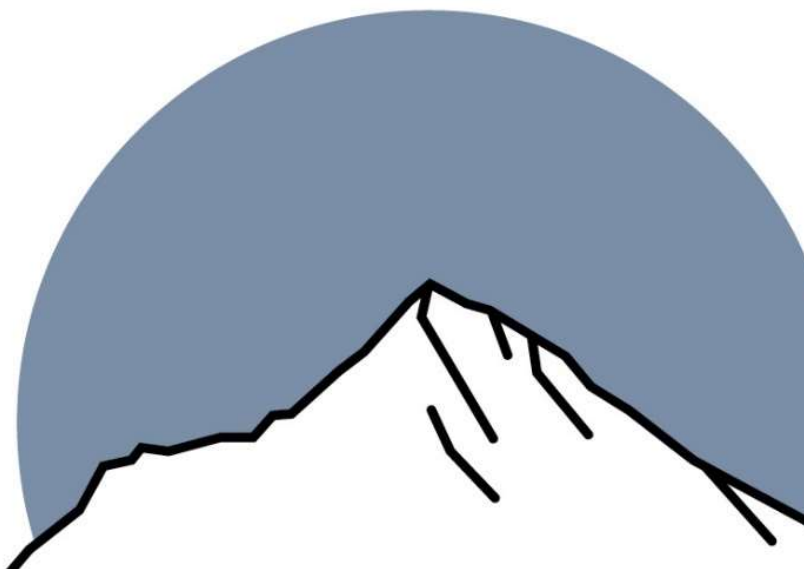


# Winterkarte



## Vorspeisen

---

Randen-Ingwer-Kokos Suppe <i>rassige Kokoscremesuppe</i>	vegan	9
Tessiner Weinschaum Suppe <i>Trauben   Mandeln   Grissini</i>	vegi	11
Süsskartoffel-Mais Cremesuppe <i>mit Popcorn</i>	vegi	10
Bunter Blattsalat <i>Blattsalate   Hausdressing</i>	vegi	8
Bunter Wintersalat <i>Blattsalate   Kernen   Sprossen   Granatapfel Walnüsse   Hausdressing</i>	vegi	11
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat   Ei   Speckchips   Croûtons   Hausdressing</i>		13
Kürbis Carpaccio mit Burrata und Granatapfel <i>mit Ingwer und Chili mariniertes Kürbis</i>	vegi	17
Rindstatar 70gr <i>Brioche   Kapern   eingelegte Zwiebeln</i>		19
mit Whisky oder Cognac		22
Ryys und Boor «nach Grund Art» <i>Risotto   Lauch   Kartoffeln   Alpkäse</i>	vegi	17

## Vegetarische Gerichte

---

Thai Curry <i>rotes Curry mit Gemüse an Kokosmilch mit Reis</i>	vegan	23
Vegi Burger <i>Gelberbsen-Süßkartoffel Patty   Coleslaw   Pommes frites Tomaten   Alpkäse   Rucola   rote Zwiebeln</i>	vegi	23
Schupfnudeln mit Gotthard Bio Pilzen <i>Schupfnudeln   Bio-Pilze   Lauch   Rahmsauce</i>	vegi	26
Ryys und Boor «nach Grund Art» <i>Risotto   Lauch   Kartoffeln   Alpkäse</i>	vegi	22

## Fisch Gerichte

---

Forellen Knusperli <i>Pommes frites   Sauce Tartar</i>		29
Gotthard Zander 180gr auf Ryys und Boor <i>Zanderfilet gebraten   Ryys und Boor   Bucholzer Riesling Schaum</i>		53

## Winter Gerichte

---

Kalbskopfbäggli <i>geschmortes Bäggli   blauer Kartoffelstampf Wintergemüse   Barolojus</i>	43
Schweinsfilet mit Kräuterkruste <i>Filet   Schupfnudeln   Cognac-Rahmsauce   Wintergemüse</i>	41
Lammhaxe <i>im Portwein geschmorte Haxe   Bramata   Wintergemüse</i>	37
Thai Curry Poulet <i>rotes Curry   Poulet   Gemüse   Reis</i>	31

## Grund - Klassiker

---

Steak vom Urner Schwein 29  
*Nierstück | Pommes frites | rotes Chimichurri | Gemüse*

Grund Burger 28  
*180gr. Rindsfleisch | Pommes frites | Coleslaw  
Tomaten | Alpkäse | Rucola | rote Zwiebeln*

Rahmschnitzel vom Urner Schwein 26  
*Nierstück | Dinkel Teigwaren | Früchte*

Rindstatar 140gr 29  
*Brioche | Kapern | eingelegte Zwiebeln*

mit Whisky oder Cognac 32

### GRUND Pfännli

*köstliches Schweizer Rinds Entrecôte im Pfännli mit Kräuterschaum serviert,  
dazu buntes Gemüse und eine Beilage nach Wahl*

Entrecôte 180gr 43

Entrecôte 250gr 47

Beilagen:

*Pommes frites | Kroketten | Bramata  
Ryys und Boor | Schupfnudeln | Salat*



## DESSERTKARTE

---

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. gesetzlicher MwSt.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Orangen Creme Brûlée <i>hausgemacht</i>	12
Mandeln-Krokant Parfait <i>hausgemacht</i>	12
Lebkuchen Mousse mit Brischtener Birä <i>hausgemacht</i>	12
Tiramisu alte Birne <i>hausgemachtes, klassisches Tiramisu mit einem Schuss Vieille Prune</i>	12
Coupe Dänemark	8 / 11
Eiskaffee mit Kirsch	8 / 12 10 / 14
Coupe Bristen <i>Joghurt-Erdbeere   Choco-Brownies   Pistazien</i>	8 / 11
Despresso <i>Espresso   Kugel Vanille Glace</i>	7.50
Glace Sorten:            pro Kugel <i>Vanille   Erdbeere   Espresso Croccante   Pistazien Joghurt-Erdbeere   Choco-Brownies Sorbet: Zitrone</i>	3.70
Portion Rahm	1.80

## DEKLARATIONEN

### Herkunft Fisch & Fleisch

Tatar	Schweiz
Schwein	Schweiz - Ürmetzg Altdorf
Rindsburger	Schweiz - Ürmetzg Altdorf
Rinds Entrecôte	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz - Ürmetzg
Forellen Knusperli	Schweiz (Zucht)
Zander	Uri, Erstfeld - Gotthard Zander (Zucht)
Schaf / Lamm	Schweiz - Ürmetzg Altdorf

### Glace

Emmi Glace - Die Schweizer Glace ohne Palmöl!

Cremig, schmackhaft, ein Genuss! In den Emmi Glaces stecken die besten Zutaten - natürlich hergestellt aus Schweizer Milch. Die Auswahl ist gross. Aber etwas haben all unsere Glaces gemeinsam: Man merkt ihnen unsere langjährige Erfahrung in der Milchverarbeitung an, genauso wie die Liebe, mit der sie komponiert und hergestellt werden. Dolce Vita für das ganze Jahr!

Schön bist du unser Gast

Vielen herzlichen Dank und «ä Guätä»