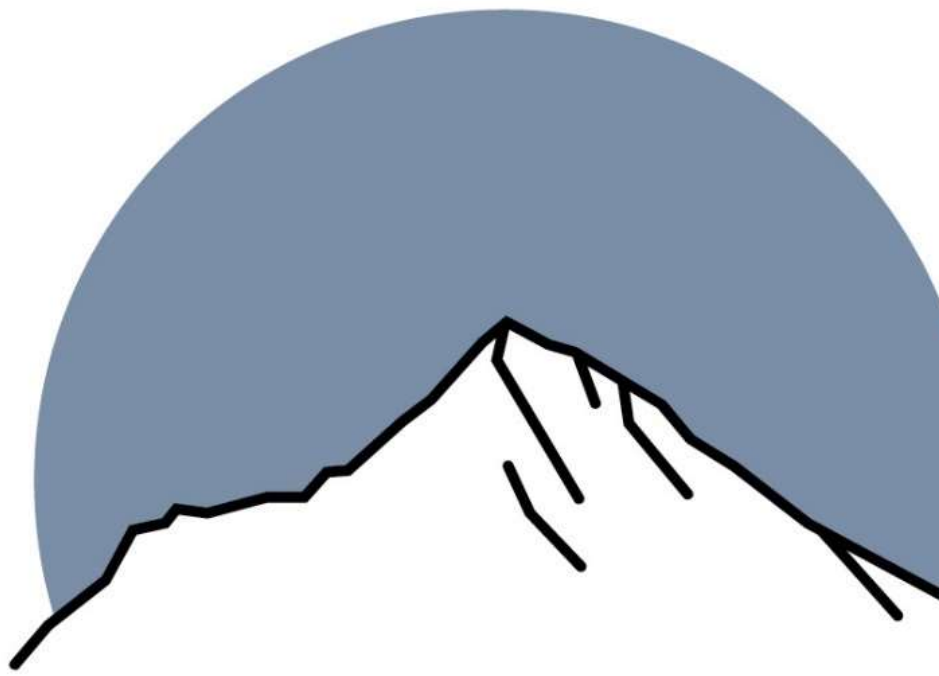


Herbstkarte



Vorspeisen

Kürbis Crèmesuppe <i>Kürbisöl Kürbiskernen Rahmhaube</i>	vegi	9
Pastinaken - Apfel Crèmesuppe <i>Pastinaken- & Apfelchips</i>	vegi	10
Ofen-Knoblauch Crèmesuppe mit Crevetten <i>Crevetten Croûtons</i>		15
Knackiger Blattsalat <i>Blattsalate Hausdressing</i>	vegi	9
Bunter Herbstsalat <i>Blattsalate Eierschwämmli Trauben Walnüsse Hausdressing</i>	vegi	14
mit Hirsch Entrecôte Streifen		19
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat Ei Speck Croûtons French Dressing</i>		14
Hirsch Carpaccio <i>Hirschfleisch Nüsslisalat Kapern Käse Möckli</i>		19
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche Kapern eingelegte Zwiebeln</i>		21 / 31
mit Whiskey oder Cognac		24 / 34

Vegetarische Gerichte

Kürbis Gnocchi <i>Gnocchi Pak-Choi Pinienkernen Eierschwämmli Knoblauch</i>	vegi	17 / 23
Spätzli - Jersey Blue <i>hausgemachte Spätzli an Blauschimmel Käse-Sauce</i>	vegi	26
Eierschwämmli Risotto <i>Eierschwämmli Kräuter Alpkäse</i>	vegi	25
Bunter Herbstteller <i>hausgemachte Spätzli Pilz-Rahmsauce Rotkraut Rosenkohl Maroni Rotwein Birne Preiselbeer</i>	vegi	27
Vegan Burger <i>hausgemachtes Erbsen-Leinsamen Patty Blattsalat Rucola Röst-Zwiebeln serviert mit Pommes frites</i>	vegan	27
Thai Curry <i>rotes Curry Gemüse Kokosmilch Reis</i>	vegan	24

Fisch Gerichte

Gotthard Zander Knusperli <i>Pommes frites hausgemachte Sauce Tartar</i>		31
---	--	----

Wild Gerichte

Gems Pfeffer	36
<i>hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Rotwein Birne Preiselbeeren</i>	
Reh Schnitzel	41
<i>hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Rotwein Birne Preiselbeeren</i>	
Reh Medaillons	44
<i>Eierschwämmli Risotto Cognac Rahmsauce Rosenkohl Rotwein Birne Preiselbeeren</i>	
Hirsch Stroganoff	42
<i>Hirsch Entrecôte Urdinkel Tagliatelle Steinpilze Stroganoff Vodka-Sauce</i>	
Wildschwein Cordon bleu	35
<i>Entrecote gefüllt mit Urner Alpkäse und Schinken an Kürbiskernen Panade Pommes frites Herbstgemüse Preiselbeeren</i>	
HIRSCH Pfännli	
<i>köstliches Stück Wild 200gr. im Pfännli mit Kräuterschaum serviert dazu buntes Herbstgemüse und eine Beilage nach Wahl</i>	
Hirsch Entrecôte	49
Beilagen:	
<i>Pommes frites Kroketten Spätzli Urdinkel Tagliatelle Salat Gemüse </i>	

Klassiker

Steak vom Alpschwein 31
*Nierstück | Pommes frites | rotes Chimichurri
Herbstgemüse*

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

Rahmschnitzel vom Alpschwein 27
Nierstück | Urdinkel Tagliatelle | Früchte

Thai Curry Poulet 31
rotes Curry | Poulet | Gemüse | Reis

GRUND Pfännli

*köstliches Schweizer Rinds Entrecôte am Knochen gereift.
Im Pfännli mit Kräuterschaum serviert, dazu buntes Marktgemüse und
eine Beilage nach Wahl*

Rinds Entrecôte 180gr 45

Rinds Entrecôte 250gr 49

Beilagen:

*Pommes frites | Kroketten | Spätzli
Urdinkel Tagliatelle | Salat | Gemüse*



DESSERTKARTE

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Parfait Pistazien-Krokant <i>Parfait Himbeercoulis Himbeeren</i>	12
Pflaume Mascarpone <i>eingelegte Pflaume Mascarpone Safrancaramel Meringues</i>	13
Birnen Joghurt Crème <i>serviert mit Choco-Brownies Glace und Haselnuss Krokant</i>	12
Coupe Vermicelles <i>Vermicelles Meringues Rahm</i>	8 / 11
Coupe Nesselrode <i>Vanille Glace Vermicelles Meringues Rahm</i>	9 / 13
Coupe Dänemark	8 / 11
Eiskaffee mit Kirsch	8 / 12 10 / 14
Coupe Bristen <i>Joghurt-Erdbeere Choco-Brownies Pistazien</i>	8 / 11
Coupe Eiercognac <i>Eiercognac Glace Vanille Glacé Eiercognac</i>	9 / 13
Despresso <i>Espresso Kugel Vanille Glace</i>	7.50
Glace Sorten: pro Kugel	3.90
<i>Vanille Erdbeere Schoggi Espresso Croccante Pistazien Joghurt-Erdbeere Eiercognac Choco-Brownies Sorbet: Zitrone</i>	
Portion Rahm	1.80

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

DEKLARATIONEN

Herkunft Fisch & Fleisch

Zander	Gotthard Zander Erstfeld Uri (Zucht)
Tatar	Schweiz
Schwein	Uri Alpschwein - Ürmetzg Altdorf
Rindsburger	Schweiz - Ürmetzg Altdorf
Rinds Entrecôte	Schweiz
Wild	Schweiz / Europa
Crevetten	Vietnam

Unsere Lieferanten Philosophie

Wir kaufen – wenn immer möglich – Produkte aus der Region ein, unterstützen damit regionales Schaffen und verhindern lange Transportwege von Lebensmitteln. Im Rhythmus der Jahreszeiten ändern sich unsere saisonalen Speisekarten. Diese gelebte Regionalität und Saisonalität zeugen von unserem Respekt der Natur sowie den Nahrungsmitteln gegenüber. Unsere Menüs bereiten wir täglich frisch und sorgfältig zu – für unsere Restaurant-Gäste nur das Beste.

Unsere Lebensmittel beziehen wir von folgenden Lieferanten bzw. Produzenten.

Fleisch; Ürmetzg Altdorf, Heinzer Muotathal, Felder Schwyz
Fisch; Gotthard Zander Erstfeld

Gemüse und Früchte; Mundo AG Rothenburg

Glace; Emmi Glace – die Schweizer Glace ohne Palmöl

Kaffee; Kaffee Rast Ebikon – die Kaffee Gourmet Rösterei des Jahres

Getränke; Aschwanden Persi Altdorf

Schön bist du unser Gast

Vielen herzlichen Dank und «ä Guätä»