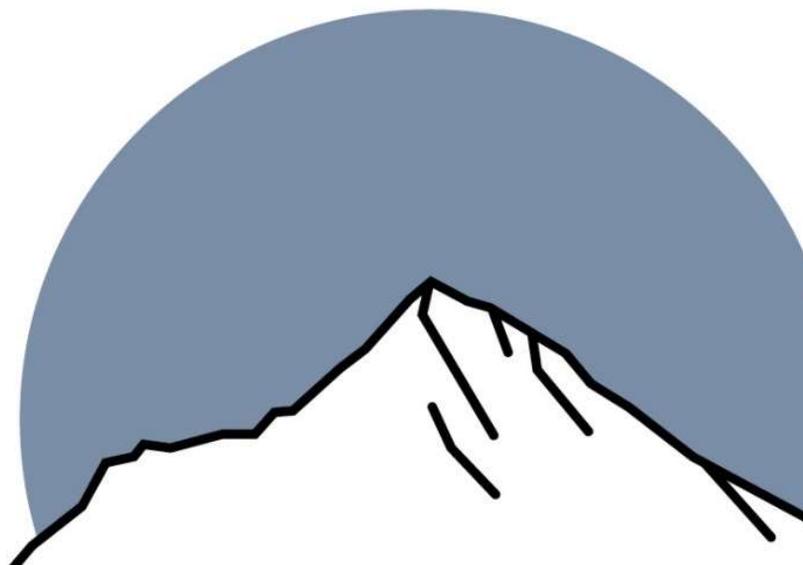


# Frühlingskarte



## Vorspeisen

---

Spargel Crèmesuppe <i>mit grünen und weissen Spargelspitzen</i>	vegi	13
Klare Frühlingsuppe <i>Bouillon   Marktgemüse</i>	vegan	11
Bärlauch Crèmesuppe <i>mit Knobli-Croûtons</i>	vegi	10
Bunter Blattsalat <i>Blattsalate   Hausdressing</i>	vegi	9
Bunter Frühlingsalat <i>Blattsalate   Radieschen   Cherry Tomaten Erbsen Kresse   Hausdressing</i>	vegi	13
mit Bärlauch Falafel		18
Gerstensalat <i>Rhabarber   Erdbeeren   Minze   Blattsalate Hausdressing</i>	vegi	14
Heisse Spargeln mit Smoked-Roastbeef ( <i>kalt</i> ) <i>Spargeln   Roastbeef aus unserem Haus-Smoker kalt serviert Sauce Hollandaise</i>		24
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche   Kapern   eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whisky oder Cognac		25 / 37

## Vegetarische Gerichte

---

Gersotto & Falafel <i>Erbsen-Zitronen Gersotto   Bärlauch Falafel Alpkäse   Radieschen</i>	vegi	26
Urdinkel Tagliatelle <i>Gotthard Bio Pilze   Spargeln   Alpkäse   Spargel Rahmsauce</i>		26
Spargeln & Kartoffeln <i>Weisse und Grüne Spargeln   Jung Kartoffeln Sauce Hollandaise</i>	vegi	25
Thai Curry <i>rotes Curry   Gemüse   Kokosmilch   Reis</i>	vegan	25
Vegan Burger <i>Hausgemachtes Erbsen-Leinsamen Patty   Blattsalat   Rucola   Röst-Zwiebeln   Chimichurri Sauce serviert mit Pommes frites</i>	vegan	27

## Fisch Gerichte

---

Gotthard Zander Knusperli <i>Pommes frites   Sauce Tartar</i>		31
Gotthard Zander 180gr <i>Zanderfilet gebraten   gegrillte Spargeln   Jung Kartoffeln Buchholzer Riesling Schaum</i>		51

## Frühlings-Gerichte

---

Rinds Tafelspitz <i>Rindshuftdeckel   Meerrettich Hollandaise Jung Kartoffeln   Frühlingsgemüse</i>	41
Wiener Schnitzel <i>Kalbshuft   Pommes frites   Frühlingsgemüse   Preiselbeeren</i>	44
Lamm Tagliatelle <i>Lamm Entrecôte Streifen   Urdinkel Tagliatelle Gotthard Bio Pilze   Spargeln   Alpkäse   Spargel Rahmsauce</i>	39
Heisse Spargeln Smoked-Roastbeef ( <i>kalt</i> ) <i>Spargeln   Roastbeef aus dem Haus-Smoker kalt serviert Sauce Hollandaise</i>	35

## Grund-Klassiker

---

Grund Burger	29
<i>180gr. Rindsfleisch   Tomaten   Alpkäse   Rucola   rote Zwiebeln serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce</i>	
Rahmschnitzel	28
<i>Schweins Nierstück   Dinkel Tagliatelle   Früchte</i>	
Lama Hacktätschli	35
<i>Bristner Lama   Pommes frites   Frühlingsgemüse Thymian-Rotwein Jus</i>	
Thai Curry Poulet	31
<i>rotes Curry   Poulet   Gemüse   Reis</i>	

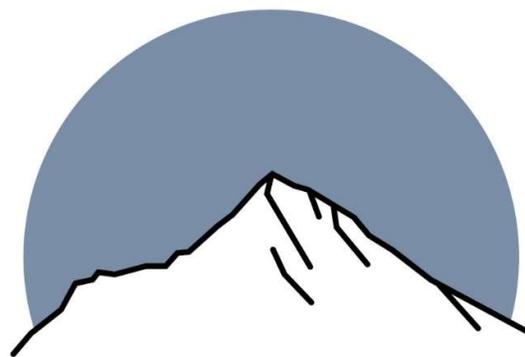
### GRUND Pfännli

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

Rinds Entrecôte 180gr	47
Rinds Entrecôte 250gr	53

Beilagen:

*Pommes frites | Kroketten | Gersotto  
Reis | Jung Kartoffeln | Salat*



**GRUND**

**Restaurant**

## DESSERTKARTE

---

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

Erdbeeren und Rhabarber Streusel Schnitte mit Pistazien Eis <i>hausgemachter Streusel Kuchen mit Pistazien Glace und Rahm</i>	12
Panna Cotta al Caffè <i>hausgemacht und ausgarniert mit Früchten</i>	12
Mascarpone Cheesecake <i>hausgemacht und ausgarniert mit Erdbeeren</i>	9
Coupe Dänemark	8.50 / 12
Coupe Romanoff	9 / 13
Eiskaffee mit Kirsch	8.50 / 12 11 / 14
Coupe Bristen <i>Joghurt-Erdbeere   Choco-Brownies   Pistazien</i>	8 / 11
Despresso <i>Espresso   Kugel Vanille Glace</i>	7.80
Glace Sorten:            pro Kugel	4.00
<i>Vanille   Erdbeere   Espresso Croccante   Pistazien Joghurt-Erdbeere   Choco-Brownies Sorbet: Zitrone</i>	
Portion Rahm	1.90

# DEKLARATIONEN

## Herkunft Fisch & Fleisch

Tatar	Zentralschweiz
Schwein, Kalb	Zentralschweiz
Rindsburger	Uri - Ürmetzg Altdorf
Rinds Entrecôte	Zentralschweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Irland
Zander	Uri, Erstfeld - Gotthard Zander (Zucht)
Lama	Uri, Bristen - bristenlama.ch

## 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 2023  
Getränke; Ashwanden Persi Altdorf

## Schön bist du unser Gast

Vielen herzlichen Dank und «ä Guätä»