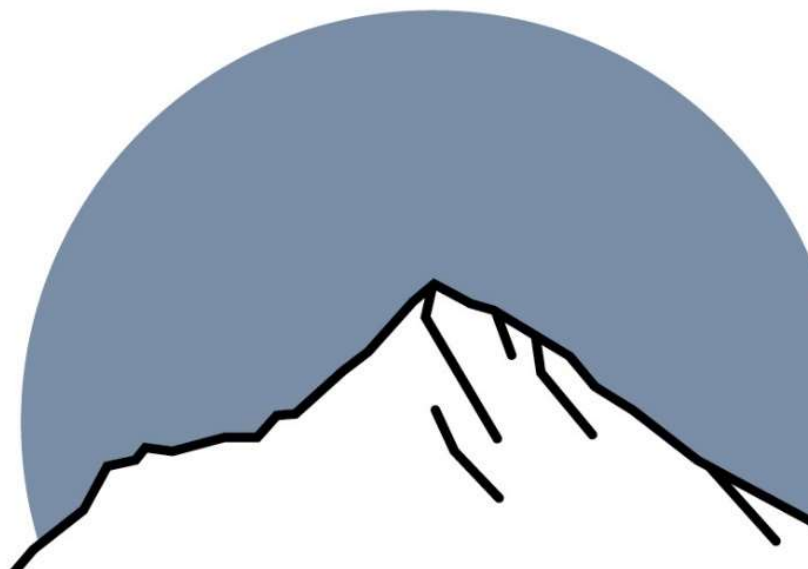


Frühlingskarte



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
*180gr. Rindsfleisch | Tomaten | Alpkäse | Rucola | rote Zwiebeln
serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce*

Rahmschnitzel 28
Schweins Nierstück | Dinkel Tagliatelle | Früchte

Lama Hacktätschli 35
*Bristner Lama | Pommes frites | Frühlingsgemüse
Thymian-Rotwein Jus*

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

GRUND Pfännli

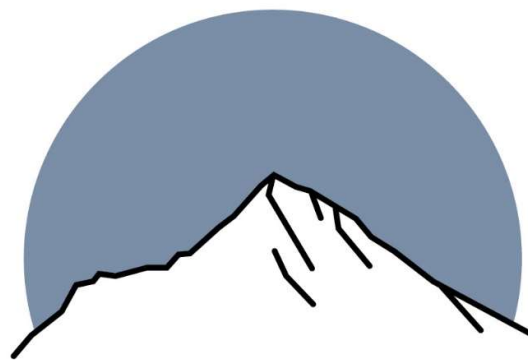
*köstliches Schweizer Rinds Entrecôte am Knochen gereift.
Im Pfännli mit Kräuterschaum serviert, dazu buntes Marktgemüse
und eine Beilage nach Wahl*

Rinds Entrecôte 180gr 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 <i>Vanille Erdbeere Espresso Croccante Pistazien</i> <i>Joghurt-Erdbeere Choco-Brownies</i> <i>Sorbet: Zitrone</i>	4.00
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»