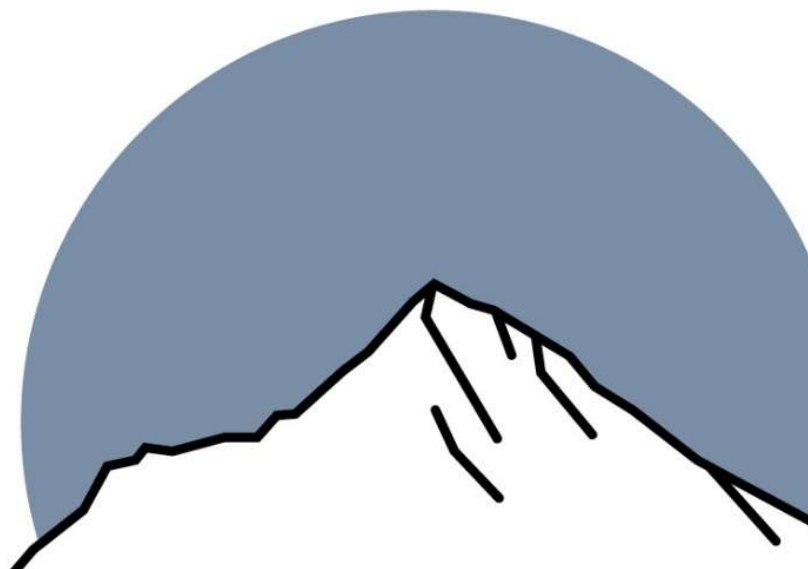


Sommerkarte



Vorspeisen

Heu-Suppe <i>Crèmesuppe mit Kräutern, Rahm, Croûtons und natürlich Heu</i>	vegi	12
Melonen Gazpacho <i>serviert im Glas mit Melonen-Würfeln</i>	vegan	10
Bunter Blattsalat <i>Blattsalate Hausdressing</i>	vegi	9
Knackiger Sommersalat <i>Blattsalate Radieschen Früchte Erbsen Kresse Hausdressing</i>	vegi	13
Tomaten-Burrata Salat <i>Tomaten Burrata Basilikum eingelegte Zwiebeln</i>	vegi	17
Arancini <i>hausgemachte Mozzarella Arancini Blattsalate Melonen Erbsen Kresse Hausdressing</i>		19
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche Kapern eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whisky oder Cognac		25 / 37
Smoked Roastbeef <i>Roastbeef aus unserem Haus-Smoker Blattsalate Sauce Tatar Käse Möckli Kapern eingelegte Zwiebeln</i>		24 / 35

Vegetarische Gerichte

Linguine aglio olio <i>Linguine Napoli Knoblauch Cherry Tomaten Peperoncini</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
--	--	----

Auch als Fitness Teller erhältlich

Grund-Klassiker

Urner Surf & Turf	53
<i>Gotthard Zander Filet Bristen Lama Entrecôte Kräuterbutter Schaum Sommergemüse serviert mit Rösti Frites</i>	
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 Sommergemüse Thymian-Rotwein Jus</i>	
Thai Curry Poulet	31
<i>rotes Curry Poulet Gemüse Reis</i>	
Wiener Schnitzel	44
<i>Kalbshuft Pommes frites Sommergemüse Preiselbeeren</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 | Tagliatelle
Reis | Rösti Frites | Salat*



DESSERTKARTE

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

Kumquats Parfait <i>hausgemacht und ausgarniert mit Meringues und Früchten</i>	12
Erdbeeren Ragout <i>marinierte Erdbeeren mit Choco-Brownies Glace</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
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; Aschwanden Persi Altdorf

Schön bist du unser Gast

Vielen herzlichen Dank und «ä Guätä»