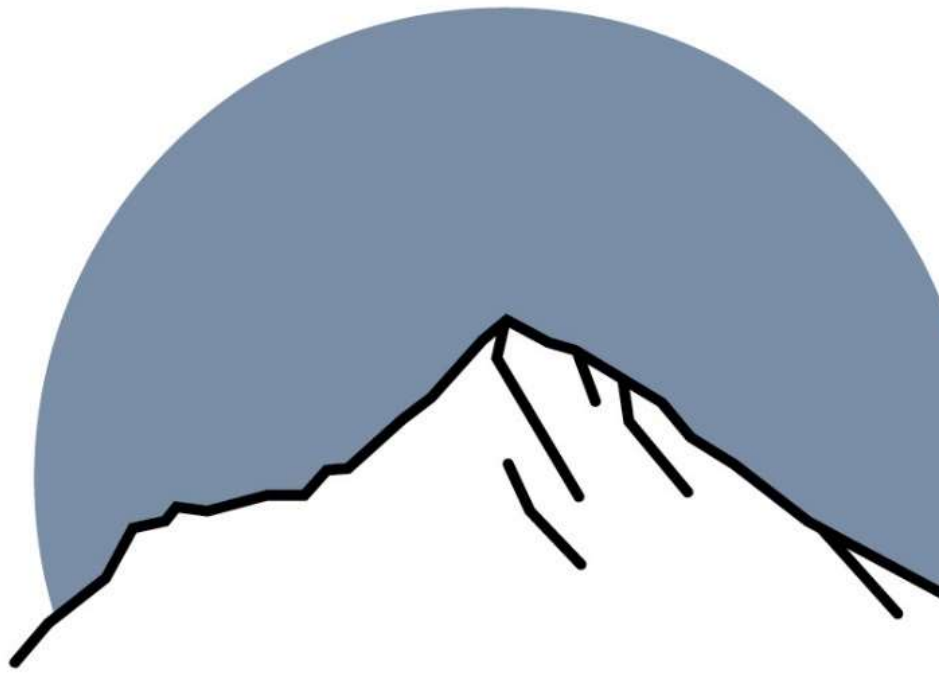


# Herbstkarte



## Vorspeisen

---

Kürbis Crèmesuppe <i>Kürbisöl   Kürbiskernen   Rahmhaube</i>	vegi	9.50
Kapia-Crèmesuppe mit Mandeln <i>geröstete Spitz-Paprika   Mandeln</i>	vegan	9.50
Ofen-Knoblauch Crèmesuppe mit Crevetten <i>Crevetten   Croûtons</i>		15
Ofen-Knoblauch Crèmesuppe		11
Knackiger Blattsalat <i>Blattsalate   Hausdressing</i>	vegi	9
Bunter Herbstsalat <i>Blattsalate   Eierschwämmli   Trauben Walnüsse   Hausdressing</i>	vegi	14
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat   Ei   Speck   Croûtons   French Dressing</i>		14
Zwetschgen Caprese Salat <i>Zwetschgen   Mozzarella   Tomaten   Pistazien</i>		17
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche   Kapern   eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whiskey oder Cognac		25 / 37

## Vegetarische Gerichte

---

Gnocchi <i>Kartoffel Gnocchi   Kürbissauce   Lauch Kürbiskernen   getrocknete Tomaten</i>	vegi	25
Spätzli & Marroni <i>gebratene Spätzli   Marroni Röstzwiebeln   Alpkäse</i>	vegi	24
Bunter Herbstteller <i>hausgemachte Spätzli   Pilz-Rahmsauce   Rotkraut Rosenkohl   Marroni   Nashi Rotwein Birne   Preiselbeer   Kürbis</i>	vegi	27
Thai Curry <i>rotes Curry   Gemüse   Kokosmilch   Reis</i>	vegan	25

## Fisch Gerichte

---

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

## Wild Gerichte

---

Gems Pfeffer 36

*hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni  
Nashi Rotwein Birne | Preiselbeeren*

Reh Medaillons 44

*hausgemachte Spätzli | Cognac Rahmsauce  
Herbstgemüse | Nashi Rotwein Birne  
Priselbeeren | Marroni*

Hirsch - Steinpilz - Tagliatelle 42

*Hirsch Entrecôte Streifen | Urdinkel Tagliatelle  
Steinpilze | Rahmsauce | Rucola*

Wildschwein Steak 34

*Nierstück 220 gr. | Pfeffersauce  
Pommes Dauphine | Herbstgemüse*

### **HIRSCH Pfännli**

*köstliches Stück Wild 200gr. im Pfännli mit Kräuterschaum serviert  
dazu buntes Herbstgemüse und eine Beilage nach Wahl*

Hirsch Entrecôte 47

Beilagen:

*Pommes frites | Kroketten | Spätzli  
Urdinkel Tagliatelle | Reis*

## Klassiker

---

Grund Burger 29  
*180gr. Rindsfleisch | Tomaten | Alpkäse | Rucola | rote Zwiebeln  
serviert mit Pommes frites | Knoblisauce*

Rahmschnitzel vom Alpschwein 28  
*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 47

Rinds Entrecôte 250gr 53

Beilagen:

*Pommes frites | Kroketten | Spätzli  
Urdinkel Tagliatelle | Reis*



## DESSERTKARTE

---

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Hans's Schoggi Traum <i>Schoggi Fondue mit Früchten</i>	14
Lebkuchen Mousse mit Zwetschgen <i>Mascarpone Mousse   Zwetschgen   karamellisierten Mandeln</i>	13
Coupe Vermicelles <i>Vermicelles   Meringues   Rahm</i>	9 / 12
Coupe Nesselrode <i>Vanille Glace   Vermicelles   Meringues   Rahm</i>	9.50 / 13
Coupe Dänemark	9 / 12
Eiskaffee mit Kirsch	9 / 12 11 / 14
Coupe Bristen <i>Joghurt-Erdbeere   Choco-Brownies   Pistazien</i>	8.50 / 12
Despresso <i>Espresso   Kugel Vanille Glace</i>	7.80
Glace Sorten:            pro Kugel	4.00
<i>Vanille   Erdbeere   Schoggi   Espresso Croccante   Pistazien Joghurt-Erdbeere   Walnuss   Choco-Brownies Sorbet: Zitrone, Zwetschgen</i>	
Portion Rahm	1.90

---

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

# DEKLARATIONEN

## Herkunft Fisch & Fleisch

Schwein / Rind / Kalb	Zentralschweiz
Rindsburger	Uri - Ürmetzg Altdorf
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz / Europa
Tatar	Schweiz
Forelle	Schweiz
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»