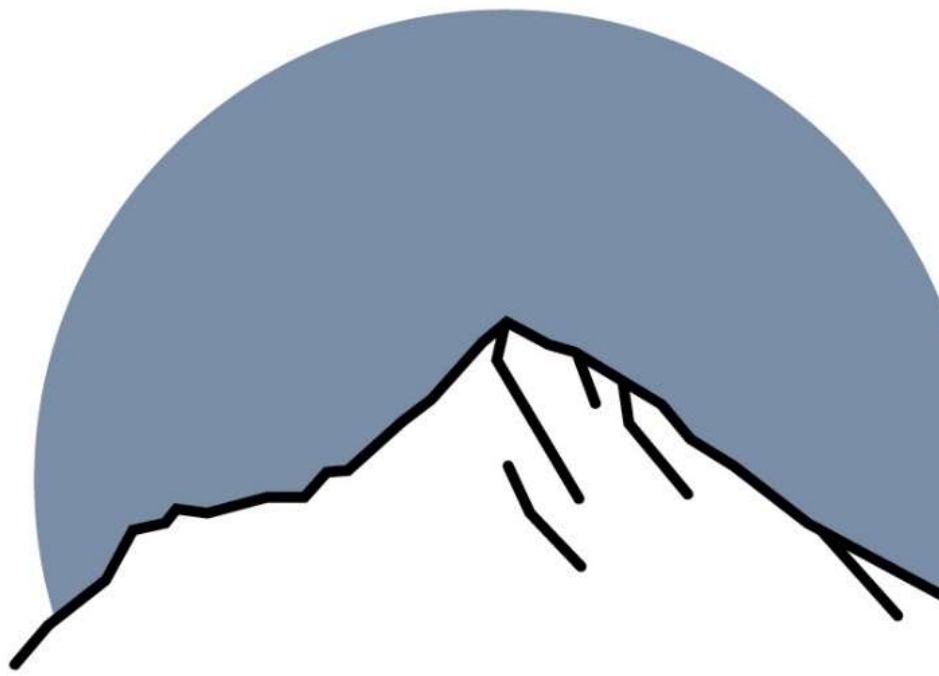


# Winterkarte



## Vorspeisen

---

Kürbis   Linsen   Kernen-Mix <i>Crèmesuppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube</i>	vegi	11
Tomaten   Ingwer <i>Vegane Suppe mit Kokosmilch</i>	vegan	12
Knoblauch   Crevetten   Crèmesuppe <i>im Ofen gerösteter Knoblauch mit Crevetten, Croûtons und Rahm</i>		15
Knoblauch Crèmesuppe <i>im Ofen gerösteter Knoblauch mit Croûtons und Rahm</i>	vegi	12
Knackiger Blattsalat <i>Blattsalate   Hausdressing</i>	vegi	9
Bunter Wintersalat <i>Blattsalate   Feigen   Walnüsse   Kernen Sprossen   Hausdressing</i>	vegi	14
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat   Ei   Speck   Croûtons   French Dressing</i>		14
Chioggia Randen   Ziegenkäse <i>Randen Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Pistazien an Thymian-Honig Reduktion</i>		15
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche   Kapern   eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whiskey oder Cognac		25 / 37

## Vegetarische Gerichte

---

Spaghetti   Spinat   Tomaten <i>Spaghetti an Rahmsauce mit Spinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen</i>	vegi	23
Käse-Spätzli Pfanne <i>hausgemachte Spätzli   Gotthard Bio Pilze Spinat   Cherry Tomaten   Alpkäse</i>	vegi	26
Bielenhof Bramata <i>Bergkräuter   Urner Alpkäse   Grillgemüse</i>	vegi	23
Thai Curry <i>rotes Curry   Gemüse   Kokosmilch   Reis</i>	vegan	25

## Fisch Gerichte

---

Saibling   Spaghetti <i>gebratener Saibling auf Dill-Rahm Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen</i>		33
Forellen Knusperli <i>Pommes frites   hausgemachte Sauce Tartar</i>		31

## Winter Gerichte

---

Wiener Schnitzel <i>Kalbshuft   Pommes frites   Gemüse   Preiselbeeren</i>	43
Bielenhof Haxe <i>Geschmorte und geschnittene Haxe vom Dexter Rind mit Urner Bramata und Gemüse <b>Fleisch und Bramata aus dem bielenhof.ch</b></i>	39
Lama Hacktätschli <i>Bristner Lama   Spätzli   Gemüse   Steinpilz Jus</i>	35
Schweins Medaillons <i>Schweinsfilet   Urdinkel Tagliatelle   Gemüse Steinpilzjus</i>	44

## Klassiker

---

### 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*

Grund Burger	29
<i>180gr. Rindsfleisch   Tomaten   Alpkäse   Rucola   rote Zwiebeln serviert mit Pommes frites   Knoblisauce</i>	

Rahmschnitzel	28
<i>Schweins Nierstück   Urdinkel Tagliatelle   Früchte</i>	

Thai Curry Poulet	31
<i>rotes Curry   Poulet   Gemüse   Reis</i>	



## 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
Vermicelles   Birnen Sorbet   Vieille Poire <i>Vermicelles Mousse mit Vieille Poire Williams dazu Birnen Sorbet Glacé und Meringues</i>	12
Glühwein Parfait   Orangen <i>Glühwein Parfait mit kandierte Orangen und Glühweinreduktion</i>	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 <i>Vanille   Erdbeere   Schoggi   Espresso Croccante   Pistazien Joghurt-Erdbeere   Walnuss   Choco-Brownies Sorbet: Zitrone, Birnen</i>	4.00
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 Fleisch, Fisch & Brot

Schwein / Rind / Kalb	Zentralschweiz
Rindsburger	Uri - Ürmetzg Altdorf
Poulet	Schweiz
Lama	Bristen Uri (bristenlama.ch)
Tatar	Schweiz
Forelle / Saibling	Schweiz
Crevetten	Vietnam
Brot	Schweiz - Romers Backwaren

## 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»