

Herbstkarte 2025



Vorspeisen

Kürbis Crèmesuppe <i>Kürbisöl Kürbiskernen Rahmhaube</i>	vegi	11
Steinpilz & Marroni Crèmesuppe <i>mit Urner Steinpilze</i>	vegi	13
Sellerie & Apfel Bio-Suppe <i>aus dem Biohof Eyelen Attinghausen</i>	vegi	12
Knackiger Blattsalat <i>Blattsalate mit Haus- oder French Dressing</i>	vegi	9
Bunter Herbstsalat mit Hirschpastete <i>Blattsalate Trauben Walnüsse Haus-Dressing</i>		18
ohne Hirschpastete		13
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat Ei Speck Croûtons French Dressing</i>		15
Pikanter Kabis Salat <i>Rot Kabis Peperoncini Feigen</i>		13
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche Kapern eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whiskey oder Cognac		25 / 37

Vegetarische Gerichte

Bunter Herbstteller	vegi	29
<i>Blätterteig-Kissen gefüllt mit Pilzragout-Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Rotwein Birne Preiselbeer Kürbis</i>		
Spätzli & Marroni	vegi	24
<i>gebratene Spätzli Marroni Lauch Röstzwiebeln Alpkäse</i>		
Tagliatelle Gorgonzola	vegi	26
<i>Tagliatelle Gorgonzola Pilzragout Walnüsse Feigen</i>		
Thai Curry	vegan	25
<i>rotes Curry Gemüse Kokosmilch Reis</i>		
Vegi Burger	vegi	28
<i>Hausgemachtes Mais Patty Blattsalat Rucola Röst-Zwiebeln Mayo-Chimichurri Sauce serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce</i>		

Wild Gerichte

Gems Pfeffer 37
*hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni
Rotwein Birne | Preiselbeeren*

Reh Medaillons 44
*Rehbäggli | Wild-Rahmsauce | hausgemachte Spätzli
Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Rotwein Birne | Preiselbeeren*

Wildschwein Haxe geschmort 35
geschmorte Haxe | Bielenhof Polenta | Schmor-Gemüse

Hubertus Alpschwein Cordon bleu 37
*Alpschwein Nierstück | Hirschtrockenfleisch | Frischkäse | Pilze
serviert mit Pommes frites und Herbstgemüse*

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

Hirsch Entrecôte 49

Beilagen:

Pommes frites | Kroketten | Spätzli | Tagliatelle | Reis

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 | Tagliatelle | Reis

Grund Burger 29

*180gr. Rindsfleisch | Tomaten | Urnerboden Raclette Alpkäse
Rucola | rote Zwiebeln | Pommes frites | Knoblisauce*

Rahmschnitzel vom Alpschwein 29

Nierstück | Tagliatelle | Pilzragout-Rahmsauce | Gemüse

Thai Curry Poulet 31

rotes Curry | Poulet | Gemüse | Reis

Egli Knusperli 29

Pommes frites | hausgemachte Sauce Tartar



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.

Crèmeschnitte Grund <i>hausgemacht</i>	12
Apfel Tiramisu <i>serviert mit Rotwein Zwetschgen</i>	13
Süssmost Mousse & Marone Glacé <i>ausgarniert mit Früchten</i>	12
Coupe Nesselrode <i>Vanille Glace Vermicelles Meringues Rahm</i>	10 / 14
Coupe Vermicelles <i>Vermicelles Meringues Rahm</i>	9 / 13
Sorbet Hibiskus & Guave mit Tonic Water	7
Coupe Dänemark	9 / 13
Eiskaffee mit Kirsch	9 / 12 11 / 14
Despresso <i>Espresso Kugel Vanille Glace</i>	8
Glace Sorten: pro Kugel	4
<i>Vanille Erdbeere Schoggi Café Croccante Marone Sauerrahm Sorbet: Zitrone Hibiskus & Guave</i>	
Portion Rahm	2

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

Schwein / Rind / Kalb	Schweiz
Rindsburger	Uri - Ürmetzg Altdorf
Poulet	Schweiz
Wild	Uri / Europa
Tatar	Schweiz
Egli	Deutschland
Brot	Schweiz - Romer's Backwaren

Unsere Küchen Philosophie

Die Produkte für die Gerichte stammen aus nachhaltiger Produktion. Viele einheimische Erzeuger und Produzenten tun täglich ihr Bestes, um dir den perfekten Geschmack zu schenken.

Authentizität und Ehrlichkeit. Mit viel Respekt und Sorgfalt entstehen unsere Köstlichkeiten in Handarbeit und mit Liebe kommt jedes Gericht zu dir auf den Tisch.

Das Ambiente ist ungezwungen, der Raum hat Stil und Moderne. Der Tisch ist einfach gedeckt und eckig.

Wir wünschen dir einen guten Appetit und danken dir,
dass du unser Gast bist.

Herzlichst

Othmar Buob, Gastgeber | Beat Schuler, Küchenchef
mit dem GRUND - Team