

Winterkarte 2025/26



Vorspeisen

Kürbis – Ingwer – Kokosmilch Suppe <i>Mit Kürbisöl, Kernen und Kürbis Chips</i>	vegan	11
Consommé mit Randen-Flädli <i>geklärte Rinderbrühe hausgemachte Randen Flädli Gemüse Julienne</i>		12
Knoblauch Crevetten Crèmesuppe <i>im Ofen gerösteter Knoblauch mit Crevetten, Croûtons und Rahm</i>		16
ohne Crevetten	vegi	13
Knackiger Blattsalat <i>Blattsalate Hausdressing</i>	vegi	9
Bunter Wintersalat <i>Blattsalate Feigen Walnüsse Kernen Sprossen Hausdressing</i>	vegi	15
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat Ei Speck Croûtons French Dressing</i>		14
Blutorangen – Bulgursalat <i>Blutorangen Bulgur frischen Kräutern</i>		13
Rindstatar 70gr / 130gr <i>Brioche Kapern eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whiskey oder Cognac		25 / 37

Vegetarische Gerichte

Safran Risotto <i>Risotto Mascarpone Prosecco Safran</i>	vegi	27
Baked Potatoes <i>Kartoffel gefüllt mit Gemüse und Alpkäse überbacken, serviert mit Crème fraîche</i>	vegi	25
Randen Gnocchi mit Frischkäse <i>hausgemachte Randen Gnocchi Frischkäse Cashew Nüsse</i>	vegi	26
Thai Curry <i>rotes Curry Gemüse Kokosmilch Reis</i>	vegan	25
Vegi Burger <i>Hausgemachtes Bohnen- Patty Blattsalat Rucola Röst-Zwiebeln Sauce Deluxe serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce</i>	vegi	28

Winter Gerichte

Kalbskopfbäggli <i>geschmort in Portweinjus auf Kartoffel- Selleriepüree und karamellisierten Cherry Tomaten</i>	47
Cordon bleu Winter Edition <i>Schweins Nierstück Urnerboden Raclette Speck Chips gedünstete Zwiebeln serviert mit Pommes frites und Wintergemüse</i>	35
Lama Hacktätschli <i>Bristner Lama Tagliatelle Wintergemüse Knobli- Rosmarin Jus</i>	33
Reh Stroganoff <i>vom Urner Reh Gurken Peperoni Champignon serviert mit Basmati Reis</i>	41
Lachs Filet <i>auf Safran Risotto</i>	39

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 | Safran Risotto | Tagliatelle | Reis

Grund Burger 29

180gr. Rindsfleisch | Tomaten | Urnerboden Raclette

Rucola | rote Zwiebeln | Pommes frites | Knoblisauce

Rahmschnitzel 29

Nierstück | Tagliatelle | Champignon-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 mit Rahm serviert</i>	12
Ingwer-Zitronen Sorbet mit Tonic Water	7
Vermicelles Trauben <i>Vermicelles Törtchen mit Traubensalat</i>	11
Lebkuchen Mousse & Zimt Glacé	13
Glühwein Parfait <i>Parfait serviert mit Glühweinjus und karamellisierten Orangen</i>	12
Coupe Dänemark	9 / 12
Eiskaffee mit Kirsch	9 / 12 11 / 14
Despresso <i>Espresso Kugel Vanille Glace</i>	8
Glace Sorten: pro Kugel <i>Vanille Erdbeere Schoggi Café Croccante</i> <i>Zimt Sauerrahm</i> <i>Sorbet: Ingwer - Zitrone Blutorangen</i>	4
Portion Rahm	1.80

DEKLARATIONEN

Herkunft

Schwein / Rind / Kalb	Schweiz
Rindsburger	Uri – Ürmetzg Altdorf
Poulet	Schweiz
Reh, Lama	Uri
Egli	Deutschland
Lachs	Norwegen
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