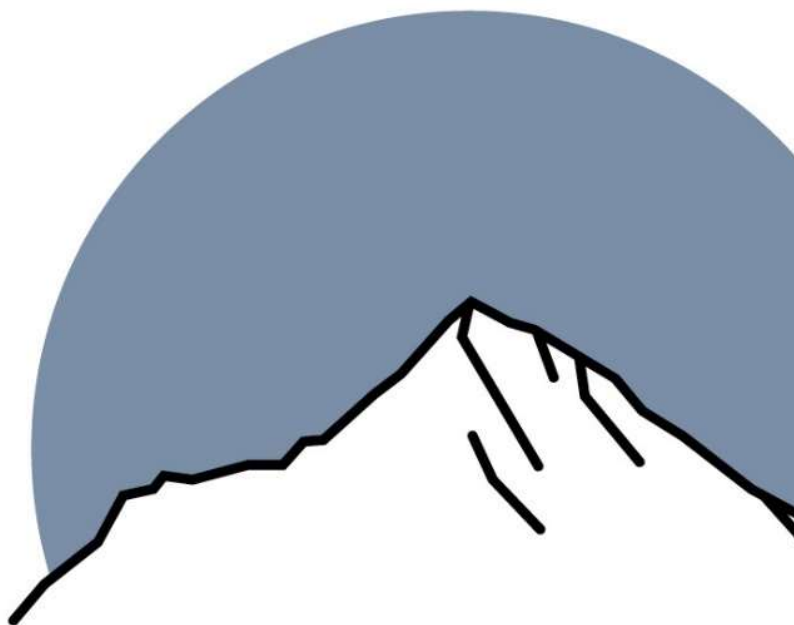


Frühlingskarte 2026



Vorspeisen

Spargel Crèmesuppe <i>mit grünen und weissen Spargelwürfeln</i>	vegi	13
Bärlauch Crèmesuppe <i>mit Knobli-Croûtons</i>	vegi	11
Bunter Blattsalat <i>Italo- oder French Dressing</i>	vegi	9
Bunter Frühlingssalat <i>Blattsalate Gemüse Früchte Sprossen Italo Dressing</i>	vegi	14
Fenchel Carpaccio & Fregola Sarda <i>Bärlauch Vinaigrette</i>	vegi	16
Hausgemachte Ravioli <i>gefüllt mit Spargeln & Ricotta</i>	vegi	19
Heisse Spargeln mit Smoked-Roastbeef (<i>kalt</i>) <i>Spargeln Roastbeef aus unserem Haus-Smoker kalt serviert Sauce Hollandaise</i>		24
Rindstatar 70gr / 140gr <i>Brioche Kapern eingelegte Zwiebeln</i>		22 / 33
mit Whisky oder Cognac		25 / 37

Vegetarische Gerichte

Bärlauch Risotto & Burrata <i>mit Pinienkernen und Cherry Tomaten</i>	vegi	26
Hausgemachte Ravioli <i>gefüllt mit Spargeln & Ricotta</i>	vegi	29
Pappardelle <i>geschmorter Pak Choi Morcheln Rucola</i>	vegi	27
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

Frühlings-Gerichte

Schweins Filet Medaillons <i>Medaillons im Speckmantel Paprika-Rahmsauce Frühlings-Kartoffeln Spargeln</i>	43
Kalbs Cordon bleu <i>gefüllt mit Spargeln, Frischkäse und Rohschinken serviert mit Pommes frites und Frühlings Gemüse</i>	47
Heisse Spargeln Smoked-Roastbeef (kalt) <i>Spargeln Roastbeef aus dem Haus-Smoker kalt serviert Sauce Hollandaise</i>	41
Bristen Lama Hacktätschli <i>Bärlauch Risotto Frühlings Gemüse</i>	37
Lamm Streifen auf Pappardelle <i>Lamm Entrecôte Morcheln Rucola Cherry Tomaten</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 | Bärlauch Risotto
Reis | Frühlings Kartoffeln | Tagliatelle*

Grund Burger	29
<i>180gr. Rindsfleisch Tomaten Käse Rucola rote Zwiebeln serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce</i>	

Rahmschnitzel	29
<i>Schweins Nierstück Tagliatelle Gemüse</i>	

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

Egli Knusperli	29
<i>Im Bierteig Pommes frites hausgemachte Sauce Tartar</i>	



DESSERTKARTE

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

Hausgemachtes Tiramisu	13
Erdbeeren Törtchen	11
Rhabarber Streusel Kuchen <i>hausgemachter Kuchen serviert mit Vanille Glace</i>	11
Coupe Dänemark	9 / 12
Coupe Romanoff	9 / 13
Eiskaffee mit Kirsch	9 / 12 11 / 14
Coupe Bristen <i>Joghurt-Erdbeere Choco-Brownies Pistazien</i>	9 / 12

FÜR DIE KLEINE LUST

Himbeer Sorbetto mit Wild Berry Tonic	7
Vanille Glace mit Baileys 17% Vol.	8
Zitronen Sorbet mit Tonic	7
Zitronen Sorbet mit Vodka 37% Vol.	9
Mini Romanoff	6
Despresso <i>Espresso Kugel Vanille Glace</i>	8
Glace Sorten: pro Kugel	4
<i>Vanille Erdbeere Espresso Croccante Pistazien Joghurt-Erdbeere Choco-Brownies Sorbet: Zitrone Himbeer</i>	
Portion Rahm	1.80

DEKLARATIONEN

Herkunft Fleisch, Fisch & Brot

Schwein Rind Kalb	Schweiz
Rindsburger	Uri - Ürmetzg Altdorf
Poulet / Chicken Nuggets	Schweiz / Europa
Lama	Uri, Bristen - bristenlama.ch
Lamm	Australien
Egli	Deutschland
Brot	Schweiz - Romers 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