

Herbstkarte 2026



Vorspeisen

Kürbis Crèmesuppe <i>Kürbisöl Kürbiskernen Rahmhaube</i>	vegi	11
Wild Bouillon <i>mit Hirschleber Klösschen</i>		13
Pastinaken-Apfel-Ingwer Suppe <i>Crèmesuppe mit Croûtons & Pastinaken Chips</i>	vegi	12
Knackiger Blattsalat <i>Blattsalate mit Italo- oder French Dressing</i>	vegi	9
Bunter Herbstsalat mit Ziegenkäse <i>Blattsalate paniierter Ziegenkäse Feigen Walnüsse Cranberry-Dressing</i>	vegi	16
Nüsslisalat <i>Nüsslisalat Ei Speck Croûtons French Dressing</i>		14
Steinpilz Ravioli <i>Hausgemachte Ravioli Knoblauch Salbei braune Butter</i>	vegi	19
Waldorf Salat & Terrine <i>Sellerie Walnüsse Apfel Fasanterrine</i>		19
Hausgemachtes Hirsch Carpaccio <i>Mariniertes Hirsch Nüssli Galtenebnet Alpkäse Rucola Olivenöl</i>		21

Vegetarische Gerichte

Bunter Herbstteller <i>Blätterteig-Kissen gefüllt mit Pilzragout-Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Rotwein Birne Preiselbeeren</i>	vegi	28
Kürbis-Risotto trifft Gorgonzola <i>Kürbis Würfel Reis Gorgonzola</i>	vegi	25
Steinpilz Ravioli <i>Hausgemachte Ravioli Knoblauch Salbei Braune Butter</i>	vegi	27
Thai Curry <i>Reis Tofu rotes Curry Gemüse Kokosmilch</i>	vegan	25
Vegi Burger <i>Hausgemachtes Quinoa Patty Kräutersauce Blattsalat Rucola Rote Zwiebeln Tomaten serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce</i>	vegi	28

Wild Gerichte

Gems Pfeffer 37

*Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni
Rotwein Birne | Preiselbeeren*

Reh Medaillons 43

*Rehbäggli | Cognac-Jus | hausgemachte Spätzli
Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Rotwein Birne | Preiselbeeren*

Hirsch Schnitzel 32

*Hausgemachte Spätzli | Pilzragout-Rahmsauce
Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Rotwein Birne | Preiselbeeren*

Hubertus Alpschwein Cordon bleu 35

*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 45

Beilagen:

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

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 | Risotto

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 29

Reis | Poulet | rotes Curry | Gemüse

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»	11
Hausgemachtes Tiramisu	13
Zwetschgen-Feigen-Amarettini <i>Joghurt-Vanille Crème Amaretto Früchte</i>	13
Coupe Nesselrode <i>Vanille Glace Vermicelles Meringues Rahm</i>	9 / 13
Coupe Vermicelles <i>Vermicelles Meringues Rahm</i>	8/12
Coupe Danmark	9 / 12
Eiskaffee mit Kirsch	9 / 12 11 / 14

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 Danmark	7
Despresso <i>Espresso Kugel Vanille Glace</i>	8
Glace Sorten: pro-Kugel	4
<i>Vanille Erdbeere Espresso Croccante Pistazien Caramel Choco-Brownies Stracciatella Sorbet: Zitrone Himbeer</i>	
Portion Rahm	1.50

DEKLARATIONEN

Herkunft

Schwein / Rind	Schweiz
Rindsburger	Uri – Ürmetzg Altdorf
Poulet / Fasan	Schweiz
Wild	Uri / Muotathal / Europa
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 einen guten Appetit und danken
dir, dass du unser Gast bist.**

Herzlichst

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