Winterkarte 2026/27



Vorspeisen

Geröstete Kürbissuppe mit Feta und Mandeln 12
Kürbis ¦ Feta ¦ Mandeln

Spinat Suppe auf Randen-Mousse 13
Spinatsuppe ohne Rahm

Sellerie-Curry Suppe mit Birnen 11
Crèmesuppe mit Ingwer verfeinert

Knackiger Blattsalat vegi 9
Blattsalate ¦ Italo- oder French Dressing

Bunter Wintersalat vegi 13
Blattsalate ¦ Feigen ¦ Walnüsse ¦ Kernen
Sprossen ¦ Italo Dressing

Nüsslisalat 14
Nüsslisalat ¦ Ei ¦ Speck ¦ Croûtons ¦ French Dressing

Kabis-Gersten-Feigen Salat 14
Rollgerste ¦ Weisskabis ¦ getrocknete Feigen

Rindstatar 70gr / 130gr 22 / 33
Brioche ¦ Kapern ¦ eingelegte Zwiebeln

mit Whiskey oder Cognac 25 / 37

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Vegetarische Gerichte

Bielenhof Bramata mit Alpkäse vegi 23
Bramata vom Bielenhof aus Erstfeld
Galtenebnet Alpkäse ¦ karamellisierte Cherry Tomaten

Fettuccine mit Spinat vegi 25
Pasta ¦ Spinat-Pesto ¦ Knoblauch ¦ Rahm ¦ Pinienkernen

Randen Ravioli mit Ziegenfrischkäse vegi 28
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse
und Gemüse Brunoise. Serviert mit Trüffelöl-Butter

Thai Curry vegan 25
rotes Curry ¦ Gemüse ¦ Tofu ¦ Kokosmilch ¦ Reis

Vegi Burger vegi 28
hausgemachtes Quinoa Patty ¦ Kräutersauce
Blattsalat ¦ Rucola ¦ rote Zwiebeln ¦ Tomaten
serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Winter Gerichte

Oxtail 39
Geschmorter Ochsenschwanz mit dunkler Stiär Biär Sauce
auf Bielenhof Bramata und karamellisierten Cherry Tomaten

Wienerschnitzel 43
Kalbshuft ¦ Pommes frites ¦ Marktgemüse

Lama Hacktätschli 33
Bristner Lama ¦ hausgemachter Stocki ¦ Marktgemüse

Reh auf Fettuccine 37
Urner Reh ¦ Fettuccine ¦ Waldpilz-Rahmsauce ¦ Rucola

Schweinsfilet 41
Medaillons vom Grill ¦ Kräuter-Rahmsauce ¦ glasierte Rüebli
serviert mit Pommes Williams

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

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 ¦ Bramata ¦ Fettuccine ¦ Reis

Grund Burger 29
180gr. Rindsfleisch ¦ Tomaten ¦ Urnerboden Raclette
Rucola ¦ rote Zwiebeln ¦ Pommes frites ¦ Knoblisauce

Rahmschnitzel 28
Schweins Nierstück ¦ Fettuccine
Champignon-Rahmsauce ¦ Gemüse

Cordon bleu 31
Schweins-Nierstück ¦ Schinken ¦ Alpkäse
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Thai Curry Poulet 29
rotes Curry ¦ Poulet ¦ Gemüse ¦ Reis

Egli Knusperli 29
Pommes frites ¦ hausgemachte Sauce Tartar

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.

GRUND

Restaurant

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 12
hausgemacht mit Rahm serviert

Kaki & Schoggi Parfait 11
haugemacht und ausgarniert

La tarte poire 14
hausgemachte Tartelette ¦ Pistazien ¦ Pistazien Glace
Birne ¦ Schoggi Sauce

Lebkuchen Mousse & Orangen 12
Mousse mit marinierten Orangen serviert

Coupe Dänemark 9 / 12

Eiskaffee 9 / 12
mit Kirsch 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 8
Espresso ¦ Kugel Vanille Glace

Glace Sorten: pro-Kugel 4
Vanille ¦ Erdbeere ¦ Espresso Croccante ¦ Pistazien
Caramel ¦ Choco-Brownies ¦ Stracciatella
Sorbet: Zitrone ¦ Himbeer

Portion Rahm 1.50

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 / Ochs	Schweiz
Rindsburger	Uri – Ürmetzg Altdorf
Poulet	Schweiz
Reh, Lama	Uri
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

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.