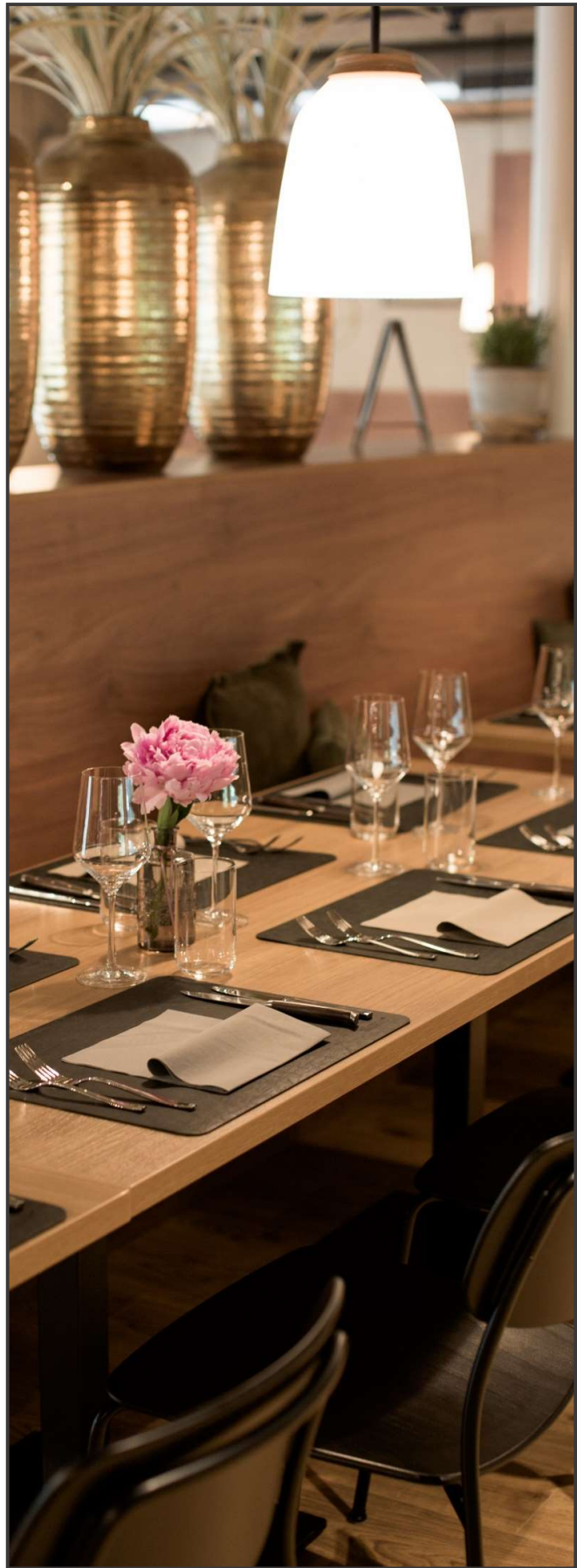


Feste feiern

Es gibt immer einen Grund...

Restaurant Grund
Grund 39
CH-6474 Amsteg
+41 (0)41 883 11 11
grund@dergrund.ch
www.dergrund.ch



HERZLICH WILLKOMMEN

Das Restaurant Grund liegt im geografischen Zentrum des Kantons Uri und ist das Herzstück des neuen Sport- & Ärzte zentrums in Amsteg (Gemeinde Silenen). Nach Abschluss der Bauarbeiten, nahmen wir am Pfingstmontag, 6. Juni 2022, den Betrieb des Restaurants auf.

Ob Sportler-in oder Genussmensch – bei uns bist du stets willkommen! Geniesse einen feinen Coupe auf der sonnigen Terrasse mit Blick auf den Bristen, ein zartes Stück Fleisch aus unserem einmaligen "Pfännli" oder ein erfrischendes Bier zum Floorball- oder Handball-Spiel. Bei uns findest du immer einen Grund, dich verwöhnen zu lassen.

Unsere Lokalitäten

Sääli bis zu 16 Personen (abtrennbar)

Restaurant 90 Personen

Komplettes Restaurant 120 Personen

Unsere Küche

Wir kaufen – wenn immer möglich – Produkte aus der Region ein, unterstützen damit regionales Schaffen und verhindern lange Transportwege von Lebensmitteln. Im Rhythmus der Jahreszeiten ändern sich unsere saisonalen Speisekarten. Diese gelebte Regionalität und Saisonalität zeugen von unserem Respekt der Natur sowie den Nahrungsmitteln gegenüber. Unsere Menüs bereiten wir täglich frisch und sorgfältig zu – für unsere Restaurant-Gäste nur das Beste. Um Food-Waste vorzubeugen, setzen wir auf eine genaue Planung der Menü-Grösse und -Zusammensetzung.



APÉRO GETRÄNKE

Hüs Apéro		8.50
<i>Prosecco Hibiscus Grapefruit Mineral</i>		
Hüs Apéro Alkoholfrei		8.00
<i>Bitter Lemon Hibiscus Grapefruit Mineral</i>		
Cüpli Prosecco	1dl	7.50
Campari mit Tonic		9.00
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Bärg Wasser		7.50
alkoholfreies Bier Bitter Lemon		

Für kalte Tage

Haugemachter Glühwein	2dl	5.50
Orangen-Amaretto Punch	2dl	6.00
Hausgemachter Punch (alkoholfrei)	2dl	5.00

Bier

Stiär Biär äs hells	33cl	5.50
Stiär Biär äs dunkels	33cl	5.50
Ittinger Amber	33cl	5.30
Erdinger Grapefruit (alkoholfrei)	33cl	5.80

Im Offen-Ausschank servieren wir Eichhof Lager Bier, als Herrgöttli, Stange oder Kübel

Für Weinliebhaber – unsere Apéro Weisswein Empfehlungen

Riesling Silvaner AOC Uri <i>Rebberg Buchholz, Silenen UR</i> <i>Riesling Silvaner</i>	75cl	53.00
Pinot Grigio <i>Weingut zum Rosenberg, Altdorf UR</i> <i>Pinot Grigio</i>	75cl	59.00
Chardonnay Oblige <i>Vini Boldini SA, Monticello GR/TI</i> <i>Chardonnay</i>	75cl	49.00
Le Païen / der Heida <i>Thierry Constantin, Pont de la Morge VS</i> <i>Heida</i>	75cl	53.00
Au Gré du Vent AOC <i>Germanier, Cave du Tunnel, Conthey VS</i> <i>Viognier</i>	75cl	49.00

Weitere Getränke gemäss offizieller Getränke Karte



ETWAS ZUM KNABBERN

Apéro – Hoch Fulen

CHF 7.50

Gemüsestäbchen mit dreierlei Dip-Saucen
Grissini | Popcorn | lauwarmes Olivenbrot

Apéro – Jakobiger

CHF 8.00

Flammkuchen
Oliven | getrocknete Tomaten

Apéro – Schwarz Stöckli

CHF 9.50

Blätterteiggebäcke | Tomaten-Mozzarella Sticks
Urner Alpkäse Möckli | lauwarmes Olivenbrot

Apéro – Windgällen

CHF 13.50

Urner Alpkäse Möckli | Ürner Rauch-Beef
Sauce Tartar | lauwarmes Olivenbrot

Apéro – Bristen

CHF 17.50

Etzlitaler Alpkäse | Bristner Lama Wurst
Frischkäse im Kräutermantel
Dörrfrüchte im Wildheuspeckmantel

Apéro Schärhorn

CHF 39.00

Saisonales Cremesüppchen
Flammkuchen
Frischkäse im Kräutermantel
Gotthard Zander auf Kräuter Risotto
Urner Alpkäse | Urner Fleisch
Poulet Sweet & Sauer
Gemüsestäbchen mit dreierlei Dip-Saucen
Tomaten-Mozzarella Sticks
Dörrfrüchte | Oliven | getrocknete Tomaten
lauwarmes Olivenbrot

GRUND SPEZIALITÄTEN

Grund Pfännli – Menü

180gr. Fleisch

CHF 61.00

250gr Fleisch

CHF 65.00

Knackiger saisonaler Blattsalat
an unserem Hausdressing, mit Sprossen und Kernen

Rinds Entrecôte im Pfännli serviert mit
hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und saisonalem Marktgemüse

Eiskaffee
im Kaffeeglas serviertes, gerührtes Espresso Krokant Glace

Smoker - Menü

CHF 69.00

geräuchte Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Duett aus dem Smoker
Rindshohrücken und Schweinehals
an Rosmarinjus, mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

Hibiskus Sorbet
mit unserem Haus-Prosecco

Urner – Menü

CHF 76.00

Knackiger Blattsalat
mit sautierten Gotthard Bio-Pilzen
an einer Urner-Kräuter Vinaigrette

Zander aus der Basis57
auf Ryys und Boor
mit Buchholzer Rieslingschaum-Sauce

Steak vom Urner Alpschwein
mit Klosterhof-Dinkelteigwaren
und Gemüse aus dem Bio Hof Eyelen

Brischtnär Nytlä

KLASSIKER

Menü – Alp Seewli

CHF 44.00

Tomaten Cremesuppe

Cordon bleu (Schwein)
mit Pommes frites und Marktgemüse

kleiner Coupe Dänemark

Menü – Golzerensee

CHF 42.00

Saisonaler Blattsalat

an unserem Hausdressing

Rindsschmorbraten
an kräftigem Rosmarinjus
serviert mit Bramata und Marktgemüse

Tiramisu

Menü – Arnisee

CHF 55.00

Bouillon mit Ei

Schweinsfilet am Stück gebraten
serviert mit Nudeln und Marktgemüse

Früchte Parfait

Menü – Göscheneralpsee

CHF 53.00

Tomaten – Mozzarella Salat

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

gebrannte Creme

Menü – Urnersee

CHF 49.00

Saisonale Cremesuppe

Forellenfilet gebraten
mit Salzkartoffeln und Marktgemüse

Kugel Glace mit Fruchtsalat

FLEISCHLOSE KÖSTLICHKEITEN

Vegetarische Versuchung

CHF 41.00

Couscous Salat
mit frischen Kräutern, Tomaten und Gurken

Dinkel Teigwaren an Gorgonzola Sauce
mit Walnüssen und Cherry Tomaten

Zitronen Sorbet

Vegane Versuchung

CHF 43.00

Rüebli-Ingwer-Kokos Suppe

Süsskartoffel Gnocchi
serviert mit Pilzen, Cherry Tomaten und Rucola

Mandelcreme

Frischer Fisch

CHF 49.00

Saisonaler Blattsalat
an unserem Hausdressing

Pochierte Lachs-Forellenfilet
mit Reis und Marktgemüse

Hausgemachtes Panna Cotta

SAISONALE KLASSIKER

Menü Frühling (März - Juni)

CHF 73.00

Bärlauch Cremesuppe

Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Hollandaise
serviert mit jungen Bratkartoffeln und frischen Spargeln

lauwarmes Schoggi Kuchlein
mit Erdbeeren Ragout

Menü Sommer (Juni - Sept)

CHF 63.00

Erdbeeren-Minze Kaltschale

Kalbssteak vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit knackigem Sommersalat und gegrillter Melone

Vanille Glace mit marinierten Erdbeeren

Menü Herbst (Mitte Sept - Nov.)

CHF 69.00

Marroni-Steinpilz Cremesuppe

Hirsch Entrecôte
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

kleines Vermicelles

Menü Winter (Dez. - März)

CHF 62.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons
an unserem Hausdressing

Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognac Rahmsauce
serviert mit Kroketten und Marktgemüse

Lebkuchen Mousse mit marinierten Orangen

AUSWAHL ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Bitte wähle aus dem untenstehenden Angebot ein einheitliches Menü aus. Falls gewünscht wird, kann zusätzlich eine vegetarische oder vegane Variante ausgesucht werden

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat an unserem Hausdressing	CHF 7.50
--	----------

Bunter Blattsalat mit Früchten, Kernen und Sprossen an unserem Hausdressing	CHF 11.00
--	-----------

Saisonales Gemüse Carpaccio mit Burrata an Kräuter Vinaigrette	CHF 16.00
---	-----------

Tomaten - Büffelmozzarella Salat	CHF 16.00
----------------------------------	-----------

Couscous Salat mit frischen Kräutern, Tomaten und Gurken	CHF 14.00
---	-----------

Saisonaler Blattsalat mit geräucherter Forelle	CHF 21.00
--	-----------

Saisonaler Blattsalat mit Knoblibrot	CHF 12.00
--------------------------------------	-----------

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Einlage: - Gemüsebrunoise oder - Gemüsejulienne oder - Ei oder - Flädli	CHF 7.50
Saisonale Gemüse Cremesuppe	CHF 8.00
Bergkräuter Schaumsuppe	CHF 9.00
Rüebli-Ingwer-Kokos Suppe (vegan)	CHF 11.00
Gemüse Gazpacho (kalte Suppe)	CHF 9.00
Klare Zwiebelsuppe	CHF 9.00
Mais-Curry Cremesuppe mit Popcorn	CHF 10.00

ZWISCHENGERICHTE

Ryys und Boor «nach Grund Art»	CHF 17.00
Pasta mit frischen Gotthard Bio-Pilzen	CHF 21.00
Gotthard Zander auf Ryys und Boor	CHF 27.00
Saisonale Ravioli an Salbei Butter mit Sprinz	CHF 21.00
Roastbeef Teller mit Salatbouquet serviert mit Sauce Tartar	CHF 19.00



FLEISCH-HAUPTGÄNGE

Vom Schwein:

Steak mit roter Chimichurri Sauce Pommes frites und Marktgemüse	CHF 27.00
Rahmschnitzel mit Dinkel Teigwaren und Marktgemüse	CHF 25.00
Cordon bleu vom Nierstück mit Wedges und Marktgemüse	CHF 29.00
Braten vom Hals mit Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 24.00
Pulled Pork Burger mit Pommes frites und Coleslaw Salad	CHF 24.00

Vom Rind:

Rindsschmorbraten mit Bramata und Marktgemüse	CHF 27.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise, serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	CHF 51.00
Rinds Entrecôte im Pfännli und Kräuterschaum serviert mit Pommes frites und Marktgemüse	CHF 45.00
Rinds Burger mit Pommes frites und Coleslaw Salad	CHF 27.00

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	CHF 35.00
Cordon bleu mit Pommes frites und Marktgemüse	CHF 37.00
Rosa gebratener Hohrrücken mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 43.00

Vom Huhn:

gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Ricotta serviert mit Risotto und Marktgemüse	CHF 31.00
Knusprig gebraten Brust der Maispoularde mit Bratkartoffeln und Ratatouille	CHF 37.00
Poulet geschnetztes an Currysauce serviert im Reis-Ring mit Früchten	CHF 25.00

FISCH HAUPTGÄNGE

Pochierte Lachs-Forellenfilet mit Reis und Marktgemüse	CHF 31.00
Forellenfilet gebraten mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	CHF 31.00
Zander (180gr.) aus der Basis57 an Buchholzer Rieslingschaum serviert auf Ryys und Boor	CHF 51.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Dinkel Teigwaren an Gorgonzola Sauce mit Walnüssen und Cherry Tomaten	CHF 23.00
Ryys und Boor nach «Grund Art» mit Kartoffeln	CHF 22.00

VEGANE HAUPTGÄNGE

Süsskartoffel Gnocchi serviert mit Pilzen, Cherry Tomaten und Rucola	CHF 23.00
---	-----------

DESSERTS

Hausgemachtes Panna Cotta ausgarniert mit Früchten	CHF 10.00
gebrannte Creme nach «Grund Art», hausgemacht	CHF 9.00
Früchte Parfait hausgemacht und ausgarniert mit saisonalen Früchten	CHF 10.00
Saisonales Tiramisu hausgemacht und ausgarniert	CHF 11.00
Trio Süsses Schoggi Küchlein, Mousse, Parfait	CHF 12.00
Creme Brûlée saisonal zubereitet und ausgarniert	CHF 10.00
Haugemachtes Toblerone Mousse	CHF 11.00

SÜSSE KLASSIKER

Coupe Bristen Pistazien, Erdbeer-Joghurt, Choco-Brownie	CHF 10.00
Eiskaffee im Kaffee Glas serviert mit Kirsch	CHF 8.00 CHF 11.0
Coupe Dänemark	CHF 10.00

Glace Sorten:	pro Kugel	CHF 3.70
Vanille Erdbeere Espresso Croccante Pistazien Joghurt-Erdbeere Choco-Brownies		
Sorbet: Zitrone Aprikose Mango-Passionsfrucht		
Portion Rahm		CHF 1.80

DESSERT BUFFET

(erhältlich ab 20 Personen)

Buffet Silenen

Frischer Fruchtsalat, verschiedene Glacen,
Schoggi Mousse, Tiramisu, Panna Cotta, Kuchen
gebrannte Creme, Meringues und Rahm,
Früchte und Gummibärchen

CHF 23.00

Buffet Amsteg

Frischer Fruchtsalat, drei Sorten Glace,
Schoggi Mousse, Kuchen, gebrannte Creme,
Meringues und Rahm, Früchte

CHF 19.00

Buffet Bristen

Frischer Fruchtsalat, zwei Sorten Glace,
Schoggi Mousse, Kuchen Meringues und Rahm

CHF 15.00

Käse Buffet mit regionalem Käse

Verschiedene Weich-, Rahm- und Hartkäse aus der Region
serviert mit Fruchtbrot, Früchtesenf und Früchten

CHF 14.00

In Kombination mit einem Dessertbuffet

CHF 7.00

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Persönliche Besprechung

Sehr gerne besprechen wir euer Fest mit euch persönlich.

Wir bitten um eine Telefonische Voranmeldung, damit wir genügend Zeit haben.

Spezialwünsche

Ob musikalische Unterhaltung, Kutschenfahrt, Helikopterfahrt, Wanderung, Vorträge etc.

Gerne erfüllen wir eure Wünsche, soweit es für uns möglich ist.

Blumenschmuck und Dekoration

Wir geben euch gerne Adressen aus der Region bekannt, wo ihr euren Tischschmuck nach Wunsch bestellen könnt.

Menüvorschläge

Aus unseren Menüvorschlägen solltet ihr für jeden Anlass das passende Gericht finden.

Lasst euch Zeit und kommt bei Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu. Wir helfen gerne weiter.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Menüangebote

Unsere aufgelisteten Bankettmenüs sind für Gruppen **ab 10 Personen** buchbar. Pro Gruppe darf **ein Menü** - falls nötig, ein weiteres Menü für Allergiker und/oder Vegetarier - ausgewählt werden. Unsere Buffets bereiten wir für Gruppen ab 20 Personen vor.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwert-Steuer. Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden.

Alle Preise sind immer pro Person gerechnet

Zapfengeld

Ihr möchtet euren eigenen Wein mitbringen, dann verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 33.00 pro 75cl Flasche. Für Schaumweine verrechnen wir CHF 45.00 pro 75cl Flasche.

Zahlungsbedingungen

An eurem Fest-Tag müsst ihr euch nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir euch eine Gesamtrechnung zu. Zahlbar innert 20 Tagen netto.

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit der Barzahlung oder die Zahlung mit verschiedenen Kreditkarten.

ANFRAHRT

