

Tagesmenü



RESTAURANT
GRUNDSTEIN
seit 1996

Freitag 19. April 2024

<i>Suppe</i>	Hausgemachte Gemüsesuppe		
	Offenfleischkäse mit Spiegelei Stocker	21.50	19.00
<i>Menu 1</i>	Serviert mit Fenchel grantiert und Pommes frites Oder Kartoffelsalat		
<i>Menu 2</i>	Poulet Schenkel Spiessli Erdnusssauce auf Fried Rice SL	22.50	20.00
	Grüner Salat		
<i>Menu 3</i>	Zürisee Felchenfilet gebraten oder im Teig	30.50	28.00
	Serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln Oder verschiedenen Salaten		

Vorspeisen oder Hauptgang

		Kleine Portion
Saison Salatschüssel mit Speck und Champignons	16.00	13.00
Tomate-Mozzarella Salat	15.00	
Crevetten Cocktail serviert mit Toast und Butter	15.00	
Panierte Champignons auf Blattsalat Tartarsauce	16.00	
Panierte Crevetten auf Blattsalat Sweet Chilisauce	17.00	
Nüsslisalat mit Ei	12.50	
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.50	

Grundstein Hits

Poulet Brust vom Grill mit Kräuterbutter DK	23.50	21.50
Pommes frites oder verschiedenen Salaten		
Fischknusperli mit Tartar Sauce Pangasius Vietnam	23.00	20.00
Pommes frites oder verschiedenen Salaten		
Holzfallersteak vom Grill mit Kräuterbutter CH	28.00	26.50
Pommes frites oder verschiedenen Salaten		
Lammfleischspieß vom Grill mit Kräuterbutter Stocker NZ	32.00	30.00
Pommes frites oder verschiedenen Salaten		
Stein-Rösti mit Schweinsfilet aus der heissen Pfanne CH	34.00	30.00
Tomaten und Käse überbacken		
XL Rib-Eye Steak ca. 300 gr. CH	45.00	
Kräuterbutter und Pommes frites oder Salatschüssel		
Rindssteak auf heissem Eisen flambiert UY	43.00	
Kräuterbutter und Pommes frites oder Salatschüssel		

Spezialitäten

Cheese Burger serviert mit Pommes frites oder Salatschüssel Bell	22.00	20.00
Frühling Spaghetti Spargeln, Pilze, Gemüse und Tomaten VEGI	23.00	21.00

Hauswein

Ripasso Cecilia Beretta 2021 / Barbera Cascina Terra Felice 2022	42.00	6.30
---	-------	------

Dessert Hits

Coupe Nesselrode	10.50	7.50
Vermicelle mit Rahm	8.50	6.50
Caramelköppli mit Rahm	7.50	
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	9.50	
Coupe Romanoff	10.50	7.50
Frische Erdbeeren mit Rahm	8.50	5.00
Frische Feigen im Rotwein, Zimtglace und Rahm	10.50	7.50
Hausgemachtes Grand Manier Parfait mit Rahm	12.50	
Hausgemachter Rhabarberkompott mit Vanilleglace	10.50	7.00