



RESTAURANT
GRUNDSTEIN
seit 1996

Tagesmenü

Freitag 28. März 2025

<i>Suppe</i>	Hausgemachte Spargelcrème		
<i>Menu 1</i>	Heisser Fleischkäse Bure Art Stocker	22.50	20.00
	Serviert mit Karotten Gemüse und Pommes frites Oder Kartoffelsalat		
<i>Menu 2</i>	Poulet Ragout an Cognac-Rahmsauce CH	23.50	21.00
	Lattich mit Speck Kartoffelstock		
<i>Menu 3</i>	Zürisee Felchenfilet gebraten oder im Teig	32.50	29.00
	Serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln Oder verschiedenen Salaten		

<u>Vorspeise oder Hauptgang</u>			Kleine Portion
Saison Salatschüssel mit Speck und Champignons	16.00		13.00
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		

<u>Grundstein Hits</u>			
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			

<u>Grundstein Spezialitäten</u>			
Cheese Burger serviert mit Pommes frites oder Salatschüssel Bell	22.00		20.00
Käsefondue serviert mit grünem Salat		Pro Person	28.00
Ossobuco Grossmutter Art serviert mit Gemüse und Kartoffelstock Stocker	34.00		31.00

<u>Hauswein</u>			
Ripasso Cecilia Beretta 2021 / Barbera Cascina Terra Felice 2022	42.00		6.30

<u>Dessert Hits</u>			
Caramelköpfler mit Rahm	8.50		
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	9.50		
Warmes Kirschenkompott mit Zimtglace und Rahm	10.50		8.00
Vermicelle mit Rahm	9.50		7.00
Coupe Nesselrode	11.50		9.00
Hausgemachter Rumtopf mit Zimtglace und Rahm	11.50		9.00
Kumquats Kompott mit Vanilleglace und Rahm	10.50		7.00
Frische Erdbeeren mit Rahm	8.50		5.00
Coupe Romanoff	10.50		7.00
Frische Feigen im Rotwein Zimtglace und Rahm	10.50		7.00