



RESTAURANT
GRUNDSTEIN
seit 1996

Tagesmenü

Freitag 4. April 2025

<i>Suppe</i>	Klare Spargel-Gemüse Bouillon mit Meerrettich		
<i>Menu 1</i>	Heisser Offenfleischkäse mit Spiegelei Stocker	22.50	20.00
	Serviert mit Karotten Gemüse und Pommes frites Oder Kartoffelsalat		
<i>Menu 2</i>	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Stocker	24.50	22.00
	Zucchetti Gemüse Spätzle		
<i>Menu 3</i>	Zander Filet Royal gebraten an Bärlauch Kruste EU	26.50	24.00
	Serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln Oder verschiedenen Salaten		

Vorspeise oder Hauptgang

		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	

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		

Grundstein Spezialitäten

Cheese Burger serviert mit Pommes frites oder Salatschüssel Bell	22.00	20.00
Käsefondue serviert mit grünem Salat	Pro Person	28.00

Hauswein

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

Dessert Hits

Caramelköppli 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
Erdbeeren -Rhabarbern Kompott mit Vanilleglace und Rahm	12.00	
Hausgemachtes Schoggi Mousse mit Rahm	10.50	8.00
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
Hausgemachtes Rotwein Parfait	11.00	