

## Herzlich Willkommen

Lieber Gast

Genießen Sie unsere kulinarischen Spezialitäten in der Wine & Dine Lounge, im Restaurant mit Panorama Fenster und im Sitzungszimmer mit dem einzigartigen Tisch. Bei schönem Wetter verweilen Sie auf unserer gemütlichen Sonnenterrasse mit Blick in die faszinierende Urner Bergwelt.

Gerne richten wir auch Ihre Feierlichkeiten in unserem Bankettsaal für bis zu 80 Personen in einem stilvollen Rahmen aus. Fragen Sie unser Team...  
Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

Unsere Küchenmannschaft verwendet für sämtliche Gaumenfreuden ausschließlich hochwertige Produkte.

Wir arbeiten eng mit ausgesuchten Lieferanten aus der Region zusammen. Unsere Passion: echter Geschmack und Tradition. Deshalb verwenden wir -wo immer möglich- natürlich gewachsene Produkte.

Serviert werden unsere Köstlichkeiten mit einem charmanten Lächeln von unserer Service-Crew.

Das ganze Team der Company-Lodge wünscht Ihnen unvergessliche Stunden.

<b>SALATE</b>	½	Normal
<b>Bunter Blattsalat</b>		<b>9.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>10.00</b>
<b>Winter-Salat</b>		<b>14.50</b>
Winterliche Blattsalate mit Randestreifen, Orange und gerösteten Baumüssen an Mandel-Zitronen Dressing		
<b>KALTE VORSPEISEN / SUPPEN</b>	½	Normal
<b>Tatar vom Angus-Rindsfilet</b>	<b>22.00</b>	<b>34.00</b>
Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert		
<b>Thuna Tatar</b>		<b>22.50</b>
Gelbflossen Thunfisch Würfeli asiatisch mariniert mit Sprossen, Gurken und Karotten Streifen		
<b>Rote Thaicurry Suppe</b>		<b>11.50</b>
Unsere Rote Thaicurry Suppe mit gebratenem Gemüse und Crevetten		
<b>Kürbissuppe</b>		<b>10.50</b>
Mit Creme Fraiche verfeinert		
<b>Hummer Suppe</b>		<b>14.50</b>
Hummerbisque mit Hummerfleisch als Einlage		

<b>WARME VORSPEISEN</b>	½	Normal
<b>Tagliatelle mit Trüffel und Ei</b> Eigelb im Tagliatelle Nest mit fein gehobeltem, eingelegtem Sommertrüffel	<b>19.00</b>	<b>29.00</b>
<b>Frühlingsrollen</b> vegetarisch (80g/Stk.) Dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	<b>7.00</b>
<b>Ravioli mit Parmesan Crème</b> Hausgemachte Pilz-Baumnuss Ravioli an cremiger Sauce mit kunsprigem Parmesan und Bohnenwürfel	<b>19.50</b>	<b>28.50</b>
<b>Gänseleber mit Apfel</b> Gebratene Gänseleber Schnitze mit karamellisiertem Apfel an Feigensauce		<b>21.50</b>

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Cordon-bleu „Company“</b>	<b>43.00</b>
Kalbseckstück gefüllt mit Rohschinken, Taleggio und getrockneten Tomaten, dazu zarte Saisongemüse und hausgemachte Pommes-Frites	
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“</b>	<b>43.50</b>
Filetstreifen an Paprika Sauce mit Sauerrahm und breiten Bandnudeln	
<b>Perlhuhnbrust mit Ratatouille</b>	<b>29.50</b>
Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Ratatouille und Weissweinsrisotto	
<b>Kalbsmilken</b>	<b>29.50</b>
Pochierte Kalbsmilken in Rieslingsauce, serviert mit einem knusprigen Blätterteiggebäck	
<b>Kalbsbacken</b>	<b>37.50</b>
18 Stunden geschmorte Kalbsbacken vom Limousin mit Barolo Schalotten auf Kartoffel-Sellerie Crème mit grünen Bohnen	
<b>Lamm mit Pommery Senf</b>	<b>36.50</b>
Rosa gebratene Lammwürfel in sämiger Pommery-Rahmsauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Zucchetti-Cherrytomaten Gemüse	

## VOM GRILL

<b>Rindsfilet (140g)</b>	<b>44.00</b>
<b>Rindsfilet (190g)</b>	<b>52.00</b>
<b>Rindsfilet (290g)</b>	<b>61.00</b>
<b>Schweinssteak vom Nierstück (190g)</b>	<b>29.00</b>
<b>Lammracks (200g)</b>	<b>46.00</b>
<b>Maispouarden-Brust</b>	<b>26.00</b>
<b>Kalbskotelett</b>	<b>49.00</b>
<b>Black-Tiger Crevetten Spieß (180g)</b>	<b>33.00</b>

**Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen Grillgemüse und Wahlweise:**  
Hausgemachte Pommes-Frites, frische Nudeln,  
Bratkartoffeln, Risotto oder Trockenreis

**Saucen:** Kräuterbutter, Chili-Knoblauchbutter oder Limetten-Butter

## FISCHE

<b>Wolfsbarsch mit Safran</b>	<b>36.00</b>
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Safran, Kartoffeln-Tomaten Fondue	
<b>Ganze Seezunge</b>	<b>47.00</b>
mit Trockenreis und Spinat mit Tomaten	
<b>Felchenfilets mit Kartoffel und Pesto</b>	<b>34.50</b>
gebratene Felchenfilets auf Karoffelstampf mit Pesto-Crème, grünen Bohnen und Tomaten	

## Kleine Karte von 14.00h - 17.30Uhr

<b>Bunter Blattsalat</b>		<b>9.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>10.00</b>
<b>Frühlingsrollen</b> vegetarisch (80g/Stk.) dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	<b>7.00</b>
<b>Zabigteller</b> Urner Fleisch-Spezialitäten und Käse		<b>22.00</b>
<b>Fitnesssteller</b> -Pangasius-Knusperli -Chicken-Nuggets -2 Frühlingsrollen		<b>19.50</b>
Hausgemachte <b>Pommes-Frites</b> mit Kräuterbutter		<b>8.50</b>

## DESSERT

<b>Ice Café special</b> Mit Kirsch	<b>10.50</b>
<b>Crème Brûlée mit Vielle Poire</b> und frischen Früchten	<b>10.50</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (ca.15 Min.)</b>	<b>15.50</b>
<b>Baumnuss Parfait</b>	<b>9.50</b>
<b>Himbeersorbet mit Litschi</b> Sorbet mit hausgemachtem Litschi Wodka	<b>9.50</b>
<b>Käseteller</b> Auswahl aus 3 oder 5 Sorten Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot	<b>14.50/19.50</b>
<b>Glacéauswahl:</b> Vanille, Mocca, Schokolade, Sauerrahm, Mascarpone, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kokoseis	
	Pro Kugel <b>3.00</b>
	Rahm Zuschlag <b>1.00</b>
<b>Piccoli Dolci</b>	pro Stück <b>2.00</b>
Bocconcini „Dai Dai“ Panna, Pinoli, Mocca oder Cioccolato Gelati Würfel umhüllt von zarter Schokolade aus einer italienischen Manufaktur	

## DESSERTWEIN

**Chateau Doisy-Védrines, Sauternes 2013** 37.5 cl 49.00  
Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle

**Chateau Suduiraut, Sauternes 2007** 37.5 cl 79.00  
Sauvignon blanc, Sémillon,

**Vinsanto del Chianti Classico DOC** 2008 50.0 cl 60.00  
Trebiano, Malvasia 1988 75.0 cl 80.00

Ein Dessertwein von kräftiger goldgelber Farbe. Im Bouquet umfangreich und komplex mit Noten von Honig und getrockneten Früchten.

Im Geschmack gut strukturiert und angenehm süss.

Tenute Marchese Antinori

**Chateau Guiraud Sauternes** 75 cl 165.00  
1er Cru Classe Sauternes  
Bordeaux, 1980



## GETRÄNKE OFFEN

Mineral mit und ohne Kohlensäure	3 dl	3.90
	5 dl	5.50
	1 Liter	10.00
Golfer-Drink, Süssmost, Orangensaft	3 dl	4.50
	5dl	5.90
Coca Cola / Rivella Rot / Citro / Eistee Apfelschorle / Orangenmost	3 dl	4.00
	5 dl	5.70

## GETRÄNKE

Cola Zero / Rivella blau / Fanta, Flaschen	3.3 dl	4.80
Red Bull, Dose	2.5 dl	5.50
<b>Gazosa Coidesina, Bellinzona</b> Mandarino / Lampone	3.5 dl	4.80
<b>APERITIF</b> ohne Alkohol	2 dl	4.80

### J. Gasco Legendary Italian Vintage Drinks

Indian Tonic / Lemonade

Ginger Ale / Bitter

Ginger Beer

## APERITIF

Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore „Il Colle“ DOCG 100% Glera		10 cl	7.50
Martini bianco / rosato/ rosso	15%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16.5%	4 cl	7.00
Martini Royale bianco / rosato			10.50
Aperol Spritz, Hugo, Giselle			9.00
Moscow Mule			14.00
Malfy Gin Tonic			14.00

## BITTER

Alpenpflanzen und Wurzeln werden in Wein und Weingeist eingelegt.

Ramazotti	30%	4 cl	6.50
Appenzeller	29%	4 cl	6.50
Averna	40%	4 cl	6.50

## BIER

Unter Bier ist ein aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, mit Hefe vergorenes, alkoholisches, kohlenstoffhaltiges Getränk zu verstehen.

### OFFENBIER LAGER & ALKOHOLFREI, BRAUEREI EICHHOF

Herrgöttli / Panaché / Bio	2 dl	3.60
Stange / Panaché / Bio	3 dl	4.10
Grosses / Panaché / Bio	5 dl	5.30

## FLASCHEN

Eichhof Lager	5.8 dl	5.70
Most Trüb Möhl	5.8 dl	5.70
Heineken	3.3 dl	5.50
Stiär Biär das Frischbier aus dem Kanton Uri	3 dl	5.80
Erdinger Weißbier	5 dl	6.80

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

**Kaffee:** 100% zentralamerikanische „Arabicas“ mit hohem Anteil „Blue Mountain“.

**Espresso:** Komponiert aus besten zentralamerikanischen „Arabicas“, hochwertigen afrikanischen „Robustas“ und jamaikanischen „Blue Mountains“.

Kaffee / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.30
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato mit Vanille, Caramel oder Cocos	5.20
Coretto Grappa	6.00
<b>Kaffee fertig</b>	4.80
Mit Träsch / Zwetschge / Honigkräuter / Kräuter / Williams	
Ovo und Schoggi heiss oder kalt	4.60
Punsch; Apfel / Waldbeeren / Orange / Rum	4.20

## Z'TEELÄDELI

<b>Ingwer-Pfirsich-Tee</b>	4 bis 8 Min	4.30
<b>Golfer-Tee</b> Karkadeblüten, Hagebuttenschale, Weinbeere, kandierte Ananas, Papaya-und Mangostücke	4 bis 8 Min	4.30
<b>Schwarztee „English Breakfast“</b>	2 bis 4 Min	4.30
<b>Grüntee „China Temple of Heaven“</b>	1 bis 3 Min	4.30
<b>Rooibosh natur</b> Rotbuschtee ohne Koffein	4 bis 8 Min	4.30
<b>Ürner Chritermischig</b> Melisse, Eisenkraut, Kamille, Minze, Linden und Fenchel	4 bis 8 Min	4.30
<b>Pfefferminze</b> Marokkanische Nana Minze	4 bis 8 Min.	4.30
<b>Eisenkraut</b>	4 bis 8 Min	4.30
<b>Lindenblüten</b>	4 bis 8 Min.	4.30
<b>Kamille</b>	4 bis 8 Min.	4.30
<b>Hagebutten</b> 20 % Karkade	4 bis 8 Min.	4.30

## PORTWEIN

Dem Wein wird während der Gärung hochprozentiger Alkohol beigelegt, sodass die Gärung unterbrochen wird, bevor sich der Zucker in Alkohol umgewandelt hat.

Dow's Late Bottlede Vintage Port 2009	20%	5 cl	10.00
---------------------------------------	-----	------	-------

## COGNAC

Destillat aus Wein, ist ortsgeschützt.

Frapin VIP XO Grande Champagne	40%	2 cl	17.00
--------------------------------	-----	------	-------

Rémy Martin Fine Champagne Cognac	40%	2 cl	12.00
-----------------------------------	-----	------	-------

## SHERRY

Sherry Fina La Ina Domecq	15%	5 cl	9.00
------------------------------	-----	------	------

## DESTILLATE

Obstdestillate, die aus vergorener Obstmaische gebrannt werden.

Vielle Prune, Fassbind	41%	2 cl	8.50
------------------------	-----	------	------

Vielle Poire, Fassbind	40%	2 cl	8.50
------------------------	-----	------	------

Williamsbrand	40%	2 cl	8.50
---------------	-----	------	------

Calvados Pays d'Auge XO	41%	2 cl	12.00
-------------------------	-----	------	-------

## GRAPPA

Destillat aus vergorenen Traubenresten oder Trauben.

<b>Villa Prato „Berta“</b>	43%	2 cl	6.50
<b>Di Barbera „Baldi“</b>	43%	2 cl	11.00
<b>Blauburgunder</b> Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.00
<b>Blauburgunder Holzfass</b> Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.00
<b>Nocino</b> Rosenberg, Altdorf	28%	2 cl	7.00
<b>Bürglen Grappa</b> Gusti Planzer	40%	2 cl	7.50
<b>Grappa di Amarone</b> Marolo, Santa Teresa Alba	45%	2 cl	10.50
<b>Il Bacio delle Muse</b>	40%	2 cl	6.50
<b>Brunello Di Montalcino</b>	43%	2 cl	8.50

## Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Lammfleisch	NZL/AUS
Rindfleisch	CH / ARG
Süßwasserfische	CH
Geflügel	CH / F / Brasilien
Meerfische und Krustentiere	je nach Saison verschieden

Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen oder anderen wachstumsfördernden Medikamenten behandelt sein.

Früchte/Gemüse	Gemüsehandel Simmen En Gros AG, Prodega Kriens
Kräuter	Frische Kräuter aus dem Company-Garten
Urner Honig	aus Urner Produktion
Brot	Bäckerei Herger, Attinghausen