

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.

SALATE	½	Normal
Bunter Blattsalat		9.00
Gemischter Salat		10.00
Frühlings-Salat		14.50
Frühlings Blattsalate mit Spargelstreifen, Radieschen und gerösteten Mandel-Splitter an Bärlauch-Emulsion		
KALTE VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Tatar vom Angus-Rindsfilet	22.00	34.00
Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert		
Tuna Tatar		22.50
Gelbflossen Thunfisch Würfeli asiatisch mariniert mit Sprossen, Gurken und Karotten Streifen		
Rote Thaicurry Suppe		11.50
Unsere Rote Thaicurry Suppe mit gebratenem Gemüse und Crevetten		
Spargelsuppe		10.50
Mit Bruschette von geräucherter Forelle		
Hummer Suppe		14.50
Hummerbisque mit Hummerfleisch als Einlage		

WARME VORSPEISEN	½	Normal
Tagliatelle mit Trüffel und Ei Eigelb im Tagliatelle Nest mit fein gehobeltem, eingelegtem Sommertrüffel	19.00	29.00
Frühlingsrollen vegetarisch (80g/Stk.) Dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.00
Spargel-Cannelloni Hausgemachte Spargel-Cannelloni an tomatierter Bechamel mit gebackenem Parmesan	19.50	28.50
Gänseleber mit Apfel Gebratene Gänseleber Schnitze mit karamellisiertem Apfel an Feigensauce		21.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“	43.00
Kalbseckstück gefüllt mit Rohschinken, Taleggio und getrockneten Tomaten, dazu zarte Saisongemüse und hausgemachte Pommes-Frites	
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	43.50
Filetstreifen an Paprika Sauce mit Sauerrahm und breiten Bandnudeln und Gemüse	
Kalbssteak mit Morcheln	49.50
gebratenes Kalbssteak 180g mit sautierten Morcheln, Spargeln und neuen Rosmarin Kartoffeln	
Entrecote „Rossini“	51.00
Gebratenes Angus Entrecote 180g und Gänseleberschnitz auf Kartoffelstock, Trüffeljus und Blattspinat	
Surf & Turf	51.50
Carabinero „Rote Riesencrevette“ mit einem 140g Swiss Prime Rindsfilet auf Grillgemüse serviert mit Chimichurri und überbackenen Kartoffeln	
Duo vom Lamm	42.50
Geschmorte Lammhaxe und Kotelett auf Bärlauchstampf mit glasierten Spargeln und Karotten	

VOM GRILL

Rindsfilet 140g	44.00
Rindsfilet 190g	52.00
Rindsfilet 290g	61.00
Schweinssteak vom Nierstück 190g	29.00
Lammracks 200g	46.00
Maispouarden-Brust	26.00
Kalbssteak vom Nierstück 180g	46.50
Black-Tiger Crevetten Spieß 180g	33.00

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen Grillgemüse und Wahlweise:

Hausgemachte Pommes-Frites, frische Nudeln,

Bratkartoffeln, Risotto oder Trockenreis

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

FISCHE

Wolfsbarsch mit Bärlauch	34.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rahm-Bärlauch mit Safran-Kartoffeln	
Pulpo mit Spargeln	36.00
Butterzarter Pulpo vom Grill mit Bärlauch auf grünen Spargeln und Tomaten-Risotto	
Forellenfilet	29.50
Gebratenes Forellenfilet auf Carnaroli Risotto mit Frühlingslauch und Gartenerbsen serviert mit zweifarbigen Spargeln	

Kleine Karte von 14.00h - 17.30Uhr

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

DESSERT

Ice Café special Mit Kirsch	10.50
Crème Brûlée mit Nocino und frischen Früchten	10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (ca.15 Min.)	15.50
Eingelegte Chasselas-Trauben mit Mascarponeeis Die Trauben von Weingut Leukersonne aus dem Wallis wurden bei der Weinernte 2018 in Grappa eingelegt	11.50
Himbeersorbet mit Litschi Sorbet mit hausgemachtem Litschi Wodka	9.50
Käseteller Auswahl aus 3 oder 5 Sorten Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot	14.50/19.50
Glacéauswahl: Vanille, Mocca, Schokolade, Sauerrahm, Mascarpone, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kokoseis	3.00
Pro Kugel	1.00
Rahm Zuschlag	1.00
Piccoli Dolci Bocconcini „Dai Dai“ Panna, Pinoli, Mocca oder Cioccolato Gelati Würfel umhüllt von zarter Schokolade aus einer italienischen Manufaktur	2.00
pro Stück	

DESSERTWEIN

Chateau Doisy-Védrines, Sauternes 2014 Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle	37.5 cl	49.00
Chateau Suduiraut, Sauternes 2007 Sauvignon blanc, Sémillon,	37.5 cl	79.00
Vinsanto del Chianti Classico DOC 1988 Trebbiano, Malvasia 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	75.0 cl	80.00

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
Gazosa Coldesina, Bellinzona Mandarino / Lampone	3.5 dl	4.80
APERITIF 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, kohlenensäurehaltiges 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
Kaffee fertig	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

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

PORTWEIN

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

Dow's Late Bottlele 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.

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

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH / NL
Lammfleisch	NZL / AUS
Rindfleisch	CH / ARG / Südamerika / AUS
Süßwasserfische	CH / Nordatlantik, Pazifischer Ozean
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

Allergikerinfo

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen wenden Sie sich an unser Personal