

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		9.50
Gemischter Salat		11.50
Frühlings Salat		14.50
Wildkräuter-Blattsalat mit Radieschen, Spargeln und Bärlauch-Dressing		
KALTE VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Tatar vom Angus-Rindsfilet	22.00	34.00
Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert		
Avocado Tuna Tatar		22.50
Gelbflossen Thunfisch mit Avocado in feine Würfel geschnitten Koriander, Daikon-Rettich und Zitrusgel		
Hausgebeizte Forelle		17.50
Kichererbsen Salat an Junglauch Zitronengras-Vinaigrette und Erbsen-Minze Espuma		
Rote Thaicurry Suppe		12.50
Unsere Rote Thaicurry Suppe mit gebratenem Gemüse und Crevetten		
Hot Pot		14.50
Asiatische Gemüsesuppe		

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-Morchel Risotto	19.50	28.50
Gänseleber mit Rhabarber Gebratene Gänseleber Schnitze mit Rhabarber, Brioche und Sezchuan Pfeffer		21.50
Spargel-Ricotta Cannelloni Hausgemachte Teigröllchen, gefüllt mit Spargel und Frischkäse	19.50	28.50
Hausgemachte Papardelle Mit Chiccorino Rosso, Morcheln und Chili	17.50	26.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“ 43.00

Kalbseckstück gefüllt mit Rohschinken, Taleggio und getrockneten Tomaten, dazu zarte Saisongemüse und hausgemachte Pommes-Frites

Rindsfiletwürfel mit Grünem Thaicurry 43.50

Filetwürfel mit Gemüse und Waldpilzen an Grüner Thaicurry Sauce
Serviert mit Reis

Mistkratzerli 32.50

Ganzes Mistkratzerli aus dem Ofen serviert mit Spargeln, Tomaten und Champignons mit Pilaw Reis und Estragon Jus

„Trippa alla fiorentina“ 29.50

Kutteln Florentiner Art, serviert mit Salzkartoffeln

Lammentrecote 43.50

Lammentrecote mit Bergkräuterkruste, Taggiasca-Oliven, Zucchetti und Mediterranen Schupfnudeln,

Kaninchenfilet 38.50

Rosa gebratenes Kaninchenfilet im Speckmantel mit Beurre-Blanc grilliertem Frühlingslauch und Neuen Kartoffeln

VOM GRILL

Rindsfilet 140g	44.00
Rindsfilet 190g	52.00
Rindsfilet 290g	61.00
Schweinssteak vom Nierstück 190g	29.00
Lammentrecote 180g	46.00
Maispouarden-Brust	26.00
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, Limetten-Butter

FISCHE

Skrei-Knusperli mit Papaya im Körbli	29.50
Hausgemachte „Skrei Winter Kabeljau Royal“ Knusperli mit Papaya Marinade im Bierteig mit Misomayo und Pommes frites	
Wolfsbarsch	36.00
auf knusprigem Brot mit gepickeltem Wurzelgemüse und Salsa Verde	

Kleine Karte von 14.00 - 17.30Uhr

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

DESSERT

Ice Café special Mit Kirsch	10.50
Panna Cotta mit Rhabarber Gelee	10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (ca.15 Min.)	15.50
Cheese Cake mit Rhabarber Eis	10.50
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, Rhabarber	
Pro Kugel	3.00
Rahm Zuschlag	1.00

DESSERTWEIN

Chateau Doisy-Védrines, Sauternes 2016 37.5 cl 49.00
 Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle

Maximo «Botrytis cinerea» 2016 37.5 cl 54.00
 100% Sauvignon Blanc

Die edelfaulen Trauben werden streng selektioniert und im Stahltank ausgebaut.
 Herrlich intensive Nase mit Noten von Zitrusfrüchten, Honig, Safran und
 getrockneten Aprikosen. Im Gaumen warmherzig, geschmeidig, frisch und
 harmonisch.

Umani Ronchi - Marche

Vinsanto del Chianti Classico DOC 1988 75 cl 80.00
 50 cl 49.00
 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

..

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

Dow's Late Bottled 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