

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 / KALTE VORSPEISEN	½	Normal
Bunter Blattsalat		10.50
Gemischter Salat		12.50
Frühlings Salat		14.50
Blattsalate Rhabarber Radisli Karotten Spargeln Limetten-Vinaigrette		
Fitnesssteller		
- Schweizer Zander-Knusperli mit hausgemachter Tatar Sauce		28.50
- Chicken-Nuggets mit hausgemachter Tatar Sauce		21.50
- zwei Frühlingsrollen je 80g, Sweet-Chili Sauce		23.50
Angus-Rindsfilet Tatar	22.00	34.00
Hand geschnitten Toast Cognac Essiggemüse		
Norwegischer Rauchlachs	24.50	29.50
Haus geräuchert Meerrettich-Sauerrahm-Mayo Toast		
Dreierlei vom Spargel		14.50
Mousse Klare Suppe Spargelsalat		
Gänseleberterrine		26.50
Erdbeerchutney Brioche		

WARME VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Bärlauch-Schaumsuppe , Vegetarisch Blätterteig überbacken		14.50
Rote Thaicurrysuppe , ohne Crevetten Vegan Gemüwestreifen Crevetten	12.50 ohne	14.50 mit
Klare Spargelsuppe , Vegetarisch Weisse und grüne Spargeln		15.50
Frühlingsrollen Vegan (80g/Stk.) Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.50
Tagliatelle Sommer Trüffel Vegetarisch Trüffelschaum Eigelb	24.00	29.00
Safran-Lachs Ravioli Lachs Spargelragout Radisli Bärlauch-Schaum	23.50	28.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“ Kalbseckstück Bauern-Rohschinken Urner Bergkäse Getrockneten Tomaten Saisongemüse hausgemachte Pommes-Frites	45.00
Massaman Curry (scharf) Rindsfilet-Würfel Junger Lauch Kefen Erdnüsse Pakjoy Spargel Pilze Sprossen Reis	46.50
Maispoulet Goldgelbes Brüstchen am Spargelspiess Rotwein-Jus Neue Kartoffeln Frühlings-Gemüse	32.50
Lamm Rosa gegartes Nierstück Bärlauch-Kruste grillierte Spargeln Weisswein-Risotto	38.50
Schweinsfilet Im Bärlauch-Rohschinken Mantel Portweinjus Kartoffel-Galetten Frühlings-Gemüse	42.50
Kalb Schonend gegartes Kalbssteak Morcheln Gemüsebouquet Kartoffelgratin	49.50

VOM GRILL

Rindsfilet 150g	47.00
Rindsfilet 200g	53.00
Rindsfilet 300g	65.00
Schweinssteak Nierstück 200g	29.00
Lammrücken 200g	46.00
Maispouarden-Brust	29.50
Black-Tiger Crevetten Spieß 180g	37.00

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen Grillgemüse und Wahlweise:

Hausgemachte Pommes-Frites | frische Nudeln
 Bratkartoffeln | Risotto | Trockenreis | Kartoffelgratin
Saucen: Kräuterbutter | Chili-Knoblauchbutter

FISCHE

Basis 57 Gotthard Zander	44.50
Filet Weissweinschaum Bärlauch-Kartoffelstock Spargeln Karotten	
Massaman Curry (scharf)	41.50
Riesencrevetten Junger Lauch Kefen Erdnüsse Pakjoy Spargel Pilze Sprossen Reis	
Lachs	36.50
Norwegisches Lachsfilet, gedämpft Bärlauch-Schaum Kartoffel-Galette Spargeln Kefen Tomaten	

DESSERT

Mascarpone Schaumgefroenes **14.50**
Erdbeer-Minz Salat | grüner Pfeffer | Rahm

Ice Café special **11.50**
mit oder ohne Kirsch

Schokoladenkuchen (15 Min.) **15.50**
Rhabarber-Kompott | Sauerrahmeis

Himbeersorbet Litschi Wodka **9.50**

Käseteller
3 oder 5 Sorten **16.50**
Hart - und Weichkäse Früchtebrot **21.50**

Glacéauswahl:
Vanille, Mocca, Schokolade, Sauerrahm, Mascarpone, Erdbeere,
Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kokoseis,

Pro Kugel **3.00**
Rahm Zuschlag **1.00**

DESSERTWEIN

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

Maximo «Botrytis cinerea» 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 2016 37.5 cl 54.00
Marchese Antinori

GETRÄNKE OFFEN

Mineral mit und ohne Kohlensäure	3 dl	3.90
	5 dl	5.90
	1 Liter	10.00
Golfer-Drink, Süssmost, Orangensaft	3 dl	4.50
	5 dl	5.90
Coca Cola / Rivella Rot / Citro / Eistee Apfelschorle / Orangenmost	3 dl	4.20
	5 dl	5.90

GETRÄNKE

Cola Zero / Rivella blau / Fanta, Flaschen	3.3 dl	4.90
Zämä	3.3 dl	6.00
Red Bull, Dose	2.5 dl	5.90
Tomatensaft	2.0 dl	4.90

APERITIF ohne Alkohol

J. Gasco Legendary Italian Vintage Drinks Indian Tonic / Lemonade / Ginger Beer / Bitter	2.0 dl	4.90
Hugo / Flamingo / Aperol Spritz		9.90

APERITIF

Casa Canevel, Prosecco DOC		10 cl	8.50
100% Glera		75 cl	49.00
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.50
Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16.5%	4 cl	8.50
Martini Royale bianco / rosso			10.50
Aperol Spritz, Hugo, Giselle			9.90
Moscow Mule			16.00
Malfy Gin Tonic			16.00

BITTER

Alpenpflanzen und Wurzeln werden in Wein und Weingeist eingelegt.

Ramazotti	30%	4 cl	7.50
Appenzeller	29%	4 cl	7.50
Averna	40%	4 cl	7.50

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	3.90
Stange / Panaché / Bio	3 dl	4.20
Grosses / Panaché / Bio	5 dl	5.50

FLASCHEN

Eichhof Lager	5.8 dl	5.90
Most Trüb Möhl	5.8 dl	5.90
Heineken	3.3 dl	5.70
Stiär Biär das Frischbier aus dem Kanton Uri	3.3 dl	5.90
Erdinger Weißbier	5 dl	6.90

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 / Haag	4.50
Doppelter Espresso	5.90
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato / Haag	5.50
Latte Macchiato mit Vanille, Caramel oder Cocos Aroma	5.90
Coretto Grappa	7.90
Kaffee fertig	5.20
Mit Träsch / Zwetschge / Honigkräuter / Kräuter / Williams	
Ovo und Schoggi heiss oder kalt	4.90

Z'TEELÄDELI

Ingwer-Pfirsich-Tee	4 bis 8 Min.	4.90
Golfer-Tee Karkadeblüten, Hagebuttenschale, Weinbeere, kandierte Ananas, Papaya-und Mangostücke	4 bis 8 Min.	4.90
Schwarztee „English Breakfast“	2 bis 4 Min.	4.90
Grüntee „China Temple of Heaven“	1 bis 3 Min.	4.90
Rooibosh natur Rotbuschtee ohne Koffein	4 bis 8 Min.	4.90
Ürner Chritermischig Melisse, Eisenkraut, Kamille, Minze, Linden und Fenchel	4 bis 8 Min.	4.90
Pfefferminze Marokkanische Nana Minze	4 bis 8 Min.	4.90
Eisenkraut	4 bis 8 Min.	4.90
Lindenblüten	4 bis 8 Min.	4.90
Kamille	4 bis 8 Min.	4.90
Hagebutten 20 % Karkade	4 bis 8 Min.	4.90

PORTWEIN

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

Quevedo LBV 2016	19.5%	5 cl	8.50
W & J Grahams 10 Years Tawny Port	20%	5 cl	10.50
Ramos Pinto Quinta de Ervameira 2017	19.5%	5 cl	12.50

COGNAC

Destillat aus Wein, ist ortsgeschützt.

Remy Martin XO Excellence	40%	2 cl	19.50
Rémy Martin Fine Champagne Cognac	40%	2 cl	14.50
Calvados Pays d'Auge XO	41%	2 cl	12.00

SHERRY

Sherry Fina La Ina, Domecq	15%	5 cl	9.00
Sandeman medium dry	15%	5 cl	9.50

DESTILLATE

Obstdestillate, die aus vergorener Obstmaische gebrannt werden.

Vielle Prune, Fassbind	41%	2 cl	9.50
Vielle Poire, Fassbind	40%	2 cl	9.50
Williamsbrand	40%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Etter			

GRAPPA

Destillat aus vergorenen Traubenresten oder Trauben.

Villa Prato „Berta“	43%	2 cl	7.50
Di Barbera „Baldi“	43%	2 cl	12.00
Blauburgunder Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.00
Blauburgunder Holzfass Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.00
Bürglen Grappa Gusti Planzer	40%	2 cl	9.00
Grappa di Amarone Marolo, Santa Teresa Alba	45%	2 cl	10.50
Il Moscato di Nonino	41%	2 cl	9.50
Tignanello	42%	2 cl	12.50

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH / NL
Lammfleisch	CH / 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
Brot	Bäckerei Herger, Attinghausen

Allergikerinfo

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