

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.

zum Apéro **17.50**
Salami Spianata, Urner Hobelkäse, grüne und schwarze Oliven, Grissini

SALATE / VORSPEISEN / SUPPEN $\frac{1}{2}$ Normal

Bunter Blattsalat **10.50**

Gemischter Salat **12.50**

Frühlings Salat **14.50**
Blattsalate | Spargeln | geräucherte Ente
Bärlauch Emulsion

Fitness Teller

- Schweizer Zander Knusperli mit hausgemachter Tartar Sauce **28.50**
- Chicken-Nuggets mit hausgemachter Tartar Sauce **21.50**
- zwei Frühlingsrollen je 80g, Sweet-Chili Sauce **23.50**

Angus-Rindsfilet Tatar **22.00** **34.00**
Hand geschnitten
Toast | Cognac | Essiggemüse

Spargel Dreierlei **21.50**
Mousse | klare Suppe | Salat

Gotthard Graved Lachs **24.50**
Bärlauch Panna Cotta | Dill Senf Sauce | Spargeln

	½	Normal
Frühlingsrollen Vegan (80g/Stk.) Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.50
Bärlauchravioli Geschmorte Radieschen getrocknete Tomaten Spinat Spargel Beurre Blanc	23.50	28.50
Rote Thaicurrysuppe , ohne Crevetten Vegan Gemüwestreifen Crevetten	12.50 ohne	14.50 mit
Spargelcremesuppe , Vegetarisch Wurzelbrot Croutons Bärlauchöl		14.50

VEGETARISCH

Planted Schnitzel , Vegan Sautierte Pilze Hafermilch Sauce Reis Buntes Gemüse		44.50
Weisse & Grüne Spargeln Bratkartoffeln Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce mit Rohschinken		24.50 +5

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“ vom Schwein oder Kalb **29.50 oder 46.00**
Kalbseckstück oder Schweinsnierstück | Bauern Rohschinken
Saisongemüse | hausgemachte Pommes Frites

Hausgemachte Hackbraten **32.50**
Im Schweinsnetz | Rotweinjus | Kartoffelstock
Feines Gemüse

Duo vom Kalb und Rindsfilet **54.50**
Grillierter Spargel
Morcheln | Junge Kartoffeln

Kaninchen Schlegel **32.50**
Polenta | frittierter Spargel Crêpe

Schweizer Pouletbrust Supreme **34.50**
Leichte Morchelsauce | gebratene Spargeln
Tagliatelle

GRILL

Rindsfilet, Schweiz 150g	49.00
Rindsfilet, Schweiz 200g	58.00
Simmentaler Rindsentrecote, 200g	46.00
Schweinssteak Nierstück 200g	29.50
Schweizer Pouletbrust Supreme	34.50
Black-Tiger Crevetten Spieß 180g	38.00

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen Grillgemüse und Wahlweise:

Hausgemachte Pommes Frites | frische Nudeln

Bratkartoffeln | Risotto | Trockenreis | Kartoffelgratin

Saucen: Kräuterbutter | Chimichurri Sauce

FISCH

Gotthard Lachs	41.50
Weißwein Schaum Bärlauch Kartoffelstock mit Weißen Spargeln umlegt	
Forellen Filet vom Bodenwald	38.00
Spargeln Neue Kartoffeln	
Schweizer Zander Knusperli	28.50
hausgemachte Tartar Sauce Serviert mit einem Fitness Teller oder Hausgemachte Pommes Frites und Gemüse	

DESSERT

Rhabarber Tiramisu	12.50
Ice Café special mit oder ohne Kirsch	12.50
Apfel Tarte Tatin (15 Min.) Sauerrahmeis	15.50
Schokoladenkuchen (15 Min.) Rhabarber Kompott Sauerrahmeis	15.50
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

Kracher , Weinlaubenhof Burgenland 2018 Traminer	37.5 cl	49.00
Maximo «Botrytis cinerea» 100% Sauvignon Blanc Umani Ronchi - Marche	37.5 cl	54.00
Vinsanto del Chianti Classico DOC 2016 Marchese Antinori	37.5 cl	54.00

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	2.0 dl	4.90
Indian Tonic / Lemonade / Ginger Beer / Bitter		
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			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 Chrtermischig 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
Brot	CH

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