

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
Herbstlicher Salat		14.50
Nüsslisalat Speck Trauben Süss-Saure Kürbiswürfel Süssmost-Balsamico Dressing		
Fitnesssteller		19.50
-Pangasius-Knusperli -Chicken-Nuggets -2 Frühlingsrollen		
Angus-Rindsfilet Tatar	22.00	34.00
Hand geschnitten Toast Cognac Essiggemüse		
Norwegischer Rauchlachs	24.50	29.50
Hausgeräuchert Meerrettich-Sauerrahm-Mayo Toast		
Rehcarpaccio		26.50
Fenchel Trauben Nussöl		
Herbstliche Tarte, Vegan		21.50
Kürbis Pilze		

WARME VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Kürbissuppe , Vegetarisch Muskatkürbis Bourbon Vanille		14.50
Rote Thaicurrysuppe , ohne Crevetten Vegan Gemüestreifen Crevetten	12.50 ohne	14.50 mit
Tessiner Kastaniensuppe , Vegetarisch Trüffelöl		15.50
Frühlingsrollen Vegan (80g/Stk.) Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.50
Tagliatelle Sommer Trüffel , Vegetarisch Trüffelschaum Eigelb	24.00	29.00
Gänseleber Beeren Chutney Gänseleberschnitze Beeren-Chutney Brioche		25.50
Sauerkraut - Apfel Ravioli , Vegetarisch Ravioli Sauerkraut gebackene Schalotten	23.50	28.50
Wild Beilagen Teller Butterspätzli Preiselbeerapfel Rosenkohl Marroni Rotkraut Kürbis		24.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“ Kalbseckstück Bauern-Rohschinken Urner Bergkäse Getrockneten Tomaten Saisongemüse hausgemachte Pommes-Frites	43.00
Grünes Curry (scharf) Rindsfilet-Würfel Junger Lauch Kefen Pakjoy Broccoli Pilze Sprossen Reis	41.50
Rehschnitzel Trauben Reheckstück Butterspätzli Preiselbeerapfel Rosenkohl Marroni Rotkraut	37.50
Rehhaxen 18h geschmort Polenta Schnitten Marroni Rotkraut Rosenkohl	36.50
Hirschentrecôte Zwetschgensauce Serviettenknödel Rotkraut Rosenkohl	39.50
Rehpfeffer "Klassisch" Rehpfeffer Butterspätzli Preiselbeerapfel Rosenkohl Marroni Rotkraut	34.50

VOM GRILL

Rindsfilet 140g	44.00
Rindsfilet 190g	52.00
Rindsfilet 290g	61.00
Schweinssteak Nierstück 190g	29.00
Lammrücken 200g	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 | Trockenreis | Kartoffelgratin
Saucen: Kräuterbutter | Chili-Knoblauchbutter

FISCHE

Basis 57 Gotthard Zander	43.50
Filet Rotkraut Calvados-Schaum Butterspätzli	
Grünes Curry (scharf)	41.50
Black-Tiger Riesen-Crevetten Junger Lauch Kefen Pakjoy Broccoli Pilze Sprossen Reis	
Schweizer Egliknusperli	36.50
Tartarsauce Kartoffelstock Sauerkraut Rosenkohl	

DESSERT

Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsch **11/12.50**
Meringues | Vanilleglace | Rahm

Ice Café special **10.50**
mit oder ohne Kirsch

Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleeis (ca.15 Min.) **15.50**

Himbeersorbet Litschi Wodka **9.50**

Käseteller

3 oder 5 Sorten **14.50**

Hart - und Weichkäse Früchtebrot **19.50**

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 1988 75 cl 80.00

Trebbiano, Malvasia **2008** 50 cl 49.90

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
	5 dl	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
Zämä	3.3 dl	6.00
Red Bull, Dose	2.5 dl	5.50
Tomatensaft	2.0 dl	4.90
Gazosa Coldesina, Bellinzona Mandarino / Lampone	3.5 dl	4.80

APERITIF ohne Alkohol

J. Gasco Legendary Italian Vintage Drinks	2.0 dl	4.80
Indian Tonic / Lemonade / Ginger Beer		
Bitter		
Hugo, Flamingo, Aperol Spritz (Alkoholfrei)		7.00

APERITIF

Casa Canevel, Prosecco DOC		10 cl	7.50
100% Glera		75 cl	49.00
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			15.00

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	3.3 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 / Haag	4.20
Doppelter Espresso	5.30
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato / Haag	4.50
Latte Macchiato mit Vanille, Caramel oder Cocos Aroma	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
---	-----	------	------

Bürglen Grappa Gusti Planzer	40%	2 cl	7.50
--	-----	------	------

Grappa di Amarone Marolo, Santa Teresa Alba	45%	2 cl	10.50
---	-----	------	-------

Il Moscato di Nonino	41%	2 cl	8.50
-----------------------------	-----	------	------

Tiganello	42%	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