

## 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.

<b>SALATE / VORSPEISEN / SUPPEN</b>	½	Normal
<b>Bunter Blattsalat</b>		<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>12.50</b>
<b>Herbst Salat</b>		<b>14.50</b>
Nüsslisalat   Zucchetti   Speck   Croutons   Sherry-Baumnuss Vinaigrette		
<b>Fitnesssteller</b>		
- Schweizer Zander-Knusperli mit hausgemachter Tartar Sauce		<b>28.50</b>
- Chicken-Nuggets mit hausgemachter Tartar Sauce		<b>21.50</b>
- zwei Frühlingsrollen je 80g, Sweet-Chili Sauce		<b>23.50</b>
<b>Angus-Rindsfilet Tatar</b>	<b>22.00</b>	<b>34.00</b>
Hand geschnitten Toast   Cognac   Essiggemüse		
<b>Norwegischer Rauchlachs</b>	<b>24.50</b>	<b>29.50</b>
Hausgeräuchert Meerrettich-Sauerrahm-Mayo   Toast		
<b>Reh Carpaccio</b>		<b>24.50</b>
Ziegenfrischkäse   Nüsslisalat   Nussöl		
<b>Hirschrücken</b>		<b>16.50</b>
Marinierter Hirschrücken   Asia Glasnudeln		

	½	Normal
<b>Frühlingsrollen</b> <b>Vegan</b> (80g/Stk.) Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	<b>7.50</b>
<b>Herbst Ravioli</b> Waldpilze   Schaum   Hirschtrocken Fleisch	<b>23.50</b>	<b>28.50</b>
<b>Rote Thaicurrysuppe</b> , <b>ohne Crevetten Vegan</b> Gemüwestreifen   Crevetten	<b>12.50 ohne</b>	<b>14.50 mit</b>
<b>Kürbissuppe</b> , <b>Vegetarisch</b> Muskatkürbis   Bourbon Vanille		<b>14.50</b>
<b>Tessiner Kastaniensuppe</b> , <b>Vegetarisch</b> Trüffelöl		<b>15.50</b>
<b>Meientaler Steinpilzsuppe</b> , <b>Vegetarisch</b>		<b>15.50</b>
<b>Tagliatelle eingelegter Trüffel</b> , <b>Vegetarisch</b> Trüffelschaum   Eigelb	<b>24.00</b>	<b>29.00</b>
<b>Gänseleber Beeren Chutney</b> Terrine   Beeren-Chutney   Brioche		<b>26.50</b>
<b>Wild Beilagen Teller</b> Butterspätzli   Preiselbeerapfel Rosenkohl   Marroni   Rotkraut   Kürbis		<b>24.50</b>

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Cordon-bleu „Company“</b>	<b>45.00</b>
Kalbseckstück   Bauern-Rohschinken   Urner Bergkäse Getrockneten Tomaten Saisongemüse   hausgemachte Pommes-Frites	
<b>Rehhaxen</b>	<b>38.50</b>
18h geschmort   Polenta Schnitten   Marroni   Rotkraut   Rosenkohl	
<b>Hirschentrecôte</b>	<b>42.50</b>
Zwetschgensauce   Serviettenknödel Rotkraut   Rosenkohl	
<b>Rehpfeffer "Klassisch"</b>	<b>34.50</b>
Butterspätzli   Preiselbeerapfel Rosenkohl   Marroni   Rotkraut	
<b>Fasan</b>	<b>31.50</b>
Brüstchen   Rohschinken   Salbei   Preiselbeerapfel Rosenkohl   Marroni   Rotkraut   Spätzli	
<b>Gelbes Curry (scharf)</b>	<b>46.50</b>
Rindfilet   Junger Lauch   Kürbis   Mini Mais   Zucchetti   Pilze   Sprossen   Reis	

## VOM GRILL

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

**Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen Grillgemüse und Wahlweise:**

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

## FISCHE

<b>Basis 57 Gotthard Zander</b>	<b>44.50</b>
Filet   Weissweinschaum   Gemüsespaghetti   Kartoffeln	
<b>Seezunge</b>	<b>52.50</b>
Vom Grill   Rosenkohl   Kürbis   Risotto	
<b>Gelbes Curry (scharf)</b>	<b>38.50</b>
Crevetten   Junger Lauch   Kürbis   Mini Mais   Zucchetti   Pilze   Sprossen   Reis	

## DESSERT

<b>Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsch</b>	<b>11/12.50</b>
Meringues   Vanilleglace   Rahm	
<b>Ice Café special</b>	<b>11.50</b>
mit oder ohne Kirsch	
<b>Schokoladenkuchen (15 Min.)</b>	<b>15.50</b>
Beeren-Kompott   Sauerrahmeis	
<b>Himbeersorbet Litschi Wodka</b>	<b>9.50</b>
<b>Käseteller</b>	
3 oder 5 Sorten	<b>16.50</b>
Hart - und Weichkäse Früchtebrot	<b>21.50</b>
<b>Glacéauswahl:</b>	
Vanille, Mocca, Schokolade, Sauerrahm, Mascarpone, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kokoseis,	
Pro Kugel	<b>3.00</b>
Rahm Zuschlag	<b>1.00</b>

## 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

<b>J. Gasco Legendary Italian Vintage Drinks</b>	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, Giselle			9.90
Moscow Mule			16.00
Malfy Gin Tonic			16.00

## BITTER

Alpenpflanzen und Wurzeln werden in Wein und Weingeist eingelegt.

<b>Ramazotti</b>	30%	4 cl	7.50
<b>Appenzeller</b>	29%	4 cl	7.50
<b>Averna</b>	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

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

**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
<b>Kaffee fertig</b>	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	4 bis 8 Min.	4.90

Karkadeblüten, Hagebuttenschale, Weinbeere,  
kandierte Ananas, Papaya-und Mangostücke

<b>Schwarztee</b> „English Breakfast“	2 bis 4 Min.	4.90
<b>Grüntee</b> „China Temple of Heaven“	1 bis 3 Min.	4.90
<b>Rooibosh</b> natur Rotbuschtee ohne Koffein	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Ürner Chritermischig</b> Melisse, Eisenkraut, Kamille, Minze, Linden und Fenchel	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Pfefferminze</b> Marokkanische Nana Minze	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Eisenkraut</b>	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Lindenblüten</b>	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Kamille</b>	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Hagebutten</b> 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
---------------------	-----	------	------

<b>Di Barbera „Baldi“</b>	43%	2 cl	12.00
<b>Blauburgunder</b> Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.00
<b>Blauburgunder Holzfass</b> Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.00
<b>Bürglen Grappa</b> Gusti Planzer	40%	2 cl	9.00
<b>Grappa di Amarone</b> Marolo, Santa Teresa Alba	45%	2 cl	10.50
<b>Il Moscato di Nonino</b>	41%	2 cl	9.50
<b>Tignanello</b>	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