

## 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**

**Herbst Salat** **14.50**  
Nüsslisalat | Ei | Speck | Croutons |  
Trauben | Apfel-Kürbiskern Sauce

**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  
Burrata | pochiertes Eigelb | Tapenade von getrockneten Tomaten

**Reh Carpaccio** **24.50** **29.50**  
Servietten Knödel | Salat | Sprienz

**Reh Terrine** **26.50**  
Cumberland Sauce | Zwiebeln | Salatbouquet

½

Normal

**Frühlingsrollen** **Vegan** (80g/Stk.)  
Sweet-Chili-Sauce

pro Stk.

**7.50****Wild Ravioli**

Wildfleisch | Rosenkohl  
Kürbis & Kerne | Beurre Blanc

**23.50****28.50**

**Rote Thaicurrysuppe**, **ohne Crevetten** **Vegan**  
Gemüwestreifen | Crevetten

**12.50 ohne 14.50 mit****Kürbissuppe**, **Vegetarisch**

Bourbons Vanille | Blätterteig | Kernen & Öl

**14.50****VEGETARISCH****Wild Beilagen Teller**

Rosenkohl | Serivettenknödel | Spätzli | Rotkraut | Pilz Rahm Sauce | Spätzli  
Maroni | Golfplatz Mirza Apfel

**26.50**

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

**Cordon-bleu „Company“** **46.00**

Kalbseckstück | Bauern-Rohschinken | Urner Bergkäse  
Getrockneten Tomaten  
Saisongemüse | hausgemachte Pommes-Frites

**Reh Pfeffer** **34.50**

Jäger Art | Maroni | Rosenkohl | Rotkraut  
Spätzli | Golfplatz Mirza Apfel

**Die Rehhaxen** **38.50**

12 Stunden geschmort | Gremolata  
Herbstliches Gemüse | Bramata Polenta

**Hirsch Entrecote** **43.50**

Rosa gegart | Pistazien Mantel | Servietten Knödel  
Rosenkohl & Rotkraut | Wildjus mit Birne

**Gänsekeule** **29.50**

Konfiert | Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Apfel

## GRILL

<b>Schweizer</b> , Schweiz 150g	<b>48.00</b>
<b>Rindsfilet</b> , Schweiz 200g	<b>55.00</b>
<b>Rindsfilet</b> , Schweiz 300g	<b>69.00</b>
<b>Schweinssteak</b>   Nierstück 200g	<b>29.50</b>
<b>Lammrücken</b> 200g	<b>46.50</b>
<b>Maispoularden-Brust</b>	<b>33.50</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

## FISCH

### **Gotthard Zander**

**44.50**

Filet | Kartoffelkruste | Rotkraut | Weissweinschaum

### **Tagliatelle mit Crevetten**

**29.00**

Tomaten Sauce | Kräuter | Rahm

### **Schweizer Zander Knusperli**

**28.50**

hausgemachte Tartar Sauce

Serviert mit einem Fitness Teller

oder

Hausgemachte Pommes Frites und Gemüse

## DESSERT

<b>Rotwein Zwetschgen</b> Zimt Parfait	<b>12.50</b>
<b>Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsch</b> Meringues   Vanilleglace   Rahm	<b>12/13.50</b>
<b>Ice Café special</b> mit oder ohne Kirsch	<b>12.50</b>
<b>Schokoladenkuchen (15 Min.)</b> Rotwein Zwetschgen   Sauerrahmeis	<b>15.50</b>
<b>Marroni Mousse</b> Grappa   Trauben	<b>12.50</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.

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, kohlenensäurehaltiges 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
<b>Kaffee fertig</b>	5.20
Mit Träsch / Zwetschge / Honigkräuter / Kräuter / Williams	
Ovo und Schoggi heiss oder kalt	4.90

## Z'TEELÄDELI

<b>Ingwer-Pfirsich-Tee</b>	4 bis 8 Min.	4.90
<b>Golfer-Tee</b> Karkadeblüten, Hagebuttenschale, Weinbeere, kandierte Ananas, Papaya-und Mangostücke	4 bis 8 Min.	4.90
<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

<b>Williamsbrand</b> <b>Alte Quitte, Etter</b>	40%	2 cl	9.50
---	-----	------	------

## **GRAPPA**

Destillat aus vergorenen Traubenresten oder Trauben.

<b>Villa Prato „Berta“</b>	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