

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		9.50
Gemischter Salat		11.50
Sommer Salat		14.50
Blattsalat Avocado Tomaten Feta Oliven Honig-Himbeerdressing		
Fitnesssteller		19.50
-Pangasius-Knusperli -Chicken-Nuggets -2 Frühlingsrollen		
Angus-Rindsfilet Tatar	22.00	34.00
Hand geschnitten Toast Cognac Essiggemüse		
Norwegischer Rauchlachs	19.50	29.50
Hausgeräuchert Meerrettich-Sauerrahm-Mayo Toast		
Weisses Tomaten Mousse		19.50
Basilikum Wachtelei Rauchlachs		
Siedfleisch Carpaccio vom Rindshohrücken		21.50
Salsa Verde		

WARME VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Gazpacho, Vegetarisch Kalte Tomaten-Peperoni Suppe		14.50
Rote Thaicurry Suppe, ohne Crevetten Vegan Gemüsestreifen Crevetten		12.50
Mandel-Kokossuppe Kaninchenfilet		15.50
Frühlingsrollen Vegan (80g/Stk.) Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.00
Tagliatelle Sommertrüffel, Vegetarisch Trüffelschaum Eigelb	19.00	29.00
Gänseleber Beeren Chutney Gänseleberschnitze Beeren-Chutney Brioche		23.50
Frischkäse Ravioli, Vegetarisch Confierte Datterini Tomaten Büffelmozzarella Basilikum	19.50	29.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“	43.00
Kalbseckstück Bauern-Rohschinken Urner Bergkäse Getrockneten Tomaten Saisongemüse hausgemachte Pommes-Frites	
Siedfleisch Asia Style	35.50
Rindhohrücken Zitronengras Wasabi-Mayo Kefen Pakjoy Karotten Baby-Auberginen Kartoffeln	
Grünes Curry (scharf)	41.50
Rindsfilet-Würfel Junger Lauch Kefen Pakjoy Broccoli Pilze Sprossen Reis	
Rindsbacken	38.50
Barolo Kartoffelstock Baby-Karotten Tomaten Broccoli	
Perlhuhnbrust	36.50
Aprikosen-Ananas Chutney Gemüse-Reis	
Kalbsblankett	32.50
Morcheln grüne Bohnen Basilikum - Mousseline	

VOM GRILL

Rindsfilet 140g	44.00
Rindsfilet 190g	52.00
Rindsfilet 290g	61.00
Schweinssteak Nierstück 190g	29.00
Lammrücken 200g	46.00
Maispoularden-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

Seesaibling	32.50
Saibling Olivenöl Weissweinrisotto eingelegte Salz Zitronen Kefen	
Grünes Curry (scharf)	41.50
Black-Tiger Riesen-Crevetten Junger Lauch Kefen Pakjoy Broccoli Pilze Sprossen Reis	
Schweizer Zanderknusperli	32.50
Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	

DESSERT

Erdbeerparfait Früchten	12.50
Ice Café special mit oder ohne Kirsch	10.50
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 Indian Tonic / Lemonade Bitter	2.0 dl	4.80
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 beigefügt, sodass die Gärung unterbrochen wird, bevor sich der Zucker in Alkohol umgewandelt hat.

Dow's Late Bottlede 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