

Herzlich Willkommen

SALATE / VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Bunter Blattsalat		11.50
Gemischter Salat		12.50
Sommer Salat		14.50
Blattsalate Beeren Sprossen Radieschen Himbeer Vinaigrette		
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		
Gotthard Graved Lachs		
Kräuter Panna Cotta Dill Senf Sauce		24.50
Frühlingsrollen <small>Vegan (80g/Stk.)</small>	pro Stk.	7.50
Sweet-Chili-Sauce		
Vitello Tonnato	19.50	29.50

Kalter Roastbeef Teller hausgemachte Tartar Sauce	19.50	29.50
Tomate-Büffel Mozzarella Basilikum	17.50	27.50
Gazpacho, Vegetarisch		14.50
Rote Thaicurrysuppe, ohne Crevetten Vegan Gemüwestreifen Crevetten	12.50 ohne	14.50 mit

VEGETARISCH

Planted Steak, Vegan Sautierte Pilze Hafermilch Sauce Reis Buntes Gemüse		44.50
Grünes Gemüse Curry, Vegan Reis		27.50
Eierschwämmli Ravioli Tomaten Streifen Schnittlauch Beurre Blanc	24.50	29.50

FLEISCH und FISCH

Cordon-bleu „Company“ vom Schwein oder Kalb Kalbseckstück oder Schweinsnierstück Bauern Rohschinken Saisongemüse hausgemachte Pommes Frites	29.50 oder 46.00
Falsche Schnecken Schweizer Rindsfilet Würfel im Schnecken Töpfchen Toast kleiner Salat	39.50
Kalbs Paillard Zitronensauce Tagliatelle Saisongemüse oder als Fitnessteller	41.50
Rinder Short Rips Gurken Relish Ofen-Kartoffeln Grill Gemüse	36.50
Forellen Filet vom Bodenwald Ratatouille Rosmarin Kartoffeln	38.00
Gotthard Lachs auf grünem Curry mit Reis	
Schweizer Zander Knusperli hausgemachte Tartar Sauce serviert mit einem Fitness Teller oder Hausgemachte Pommes Frites und Gemüse	28.50

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

DESSERT

Beerenbecher

Beeren mit Sauerrahmeis

14.50

Ice Café special

mit oder ohne Kirsch

12.50

Schokoladenkuchen (15 Min.)

Beeren | Sauerrahmeis

15.50

Käseteller

3 oder 5 Sorten

Hart - und Weichkäse Früchtebrot

16.50

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

37.5 cl

49.00

Traminer

Maximo «Botrytis cinerea»

37.5 cl

54.00

Sauvignon Blanc

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
Red Bull, Dose	2.5 dl	5.90
Tomatensaft	2.0 dl	4.90

APERITIF ohne Alkohol

J. Gasco Legendary Italian Vintage Drinks Indian Tonic / Lemonade / Ginger Beer / Bitter	2.0 dl	4.90
Hugo / Flamingo / Aperol Spritz		9.90

APERITIF

Casa Canevel, Prosecco DOC		10 cl	8.90
100% Glera		75 cl	49.90
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.90
Campari	23%	4 cl	8.90
Cynar	16.5%	4 cl	8.90
Martini Royale bianco / rosso			10.50
Aperol Spritz, Hugo			10.90
Moscow Mule			16.00
Malfy Gin Tonic			16.00

BITTER

Alpenpflanzen und Wurzeln werden in Wein und Weingeist eingelegt.

Ramazotti	30%	4 cl	8.90
Appenzeller	29%	4 cl	8.90
Averna	40%	4 cl	8.90

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
Moretti	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	4.60
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	8.50
Di Barbera „Baldi“	43%	2 cl	12.00
Blauburgunder Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.90
Blauburgunder Holzfass Rosenberg, Altdorf	40%	2 cl	9.90
Bürglen Grappa Gusti Planzer	40%	2 cl	9.90
Grappa di Amarone Marolo, Santa Teresa Alba	45%	2 cl	11.50
Il Moscato di Nonino	41%	2 cl	11.50
Tignanello	42%	2 cl	14.50

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