

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
Winter Salat Saisonaler Blattsalat mit gebackenem Knollensellerie, Clementinen und geröstete Pistazien an Manderinli-Joghurt Dressing		14.50
Rinds Carpaccio Fein aufgeschnittenes Rindsfilet mit Parmesanspänen, Fleur de Sel und Olivenöl mit eingelegtem Trüffel		24.50
Tatar vom Angus-Rindsfilet (mit Cognac) Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert	22.00	34.00

WARME VORSPEISEN/ SUPPEN	½	Normal
Apfel-Meerrettich Suppe Serviert mit hausgeräuchertem Lachs		12.50
Klare Randen Suppe Geklärte Randen-Kraftbrühe mit einem Wachtelei-Ravioli		12.50
Rote Thaicurry Suppe Unsere Rote Thaicurry Suppe mit gebratenem Gemüse und Crevetten		12.50
Indische Thunfischkugeln Drei Panierte Thunfischkugeln mit geröstetem Curry Dip		9.50
Frühlingsrollen vegetarisch (80g/Stk.) Dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.00
Tagliatelle mit Trüffel und Ei Eigelb im Tagliatelle Nest mit fein gehobeltem, eingelegtem Sommertrüffel	19.00	29.00
Gänseleber mit Urner Quittenglacé Zwei gebratene Gänseleber Schnitze mit Tonkabohnen, Melange Noir, Glacé und hausgemachtem Brioche		21.50
Frischeier Nudeltaschen mit Kürbis Serviert mit Salbei-Butter	19.50	28.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“	43.00
Kalbseckstück gefüllt mit scharfem Salami, Oliven, Tessiner Weichkäse dazu zarte Saisongemüse und hausgemachte Pommes-Frites	
Massaman Curry (scharf)	41.50
Sautierte Rindsfilet-Würfel an pikantem Curry mit Ananas, Litschi, Thai Basilikum, Gemüse und Reis	
Lammrücken mit Capuns	42.50
Hausgemachte Bündner Capuns mit Käse überbacken	
Kalbshaxe	34.50
Geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffelgratin und Zitronenthymian-Peperonata	
Kalbsmilken	29.50
Kalbsbries 12 Stunden im Rosmarin-Knoblauch Sud eingelegt Pommes Paillason im Gänsefett ausgebacken mit Trüffel-Mayo und Ratatouille	
Rinderbacke	32.00
18 Stunden im Kalbsfond geschmorte Rinderbacke mit Kartoffel-Moussline und gebackenem Knollensellerie	

VOM GRILL

Rindsfilet 140g	44.00
Rindsfilet 190g	52.00
Rindsfilet 290g	61.00
Schweinssteak vom 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 oder Trockenreis, Pommes Paillason, Kartoffelgratin

Saucen: Kräuterbutter, Chili-Knoblauchbutter oder Tomatenbutter

FISCHE

Massaman Curry (scharf) mit Crevetten	41.50
Sautierte Riesen Crevetten an pikantem Curry mit Ananas, Litschi, Thai Basilikum, Gemüse und Reis	
Wolfsbarschfilet	29.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille mit Thymian-Kartoffeln	
Forellenfilet	28.50
Gebratenes Forellenfilet mit Stangensellerieöl, Apfel-Thymian Sauerkraut und Kartoffelstock	

Kleine Karte von 14.00 – 17.30Uhr

Bunter Blattsalat		9.00
Gemischter Salat		10.00
Frühlingsrollen vegetarisch (80g/Stk.) dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	7.00
Zabigteller Urner Fleisch-Spezialitäten und Käse		22.00
Fitnesssteller -Pangasius-Knusperli -Chicken-Nuggets -2 Frühlingsrollen		19.50
Hausgemachte Pommes-Frites mit Kräuterbutter		8.50

DESSERT

Apfel Tarte	14.50	
Mit Urner Quitten Glacé		
Ice Café special	10.50	
Mit Kirsch oder ohne Kirsch		
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (ca.15 Min.)	15.50	
Himbeersorbet mit Litschi	9.50	
Sorbet mit hausgemachtem Litschi Wodka		
Käseteller		
Auswahl aus 3 oder 5 Sorten	14.50	
Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot	19.50	
Glacéauswahl:		
Vanille, Mocca, Schokolade, Sauerrahm, Mascarpone, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kokoseis,		
	Pro Kugel	3.00
	Rahm Zuschlag	1.00

DESSERTWEIN

Chateau Doisy-Védrières, Sauternes 2017 37.5 cl 49.00
Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle

Maximo «Botrytis cinerea» 2016 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
Trebiano, 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
	10.00	1 Liter
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
Red Bull, Dose	2.5 dl	5.50
Gazosa Coldesina, Bellinzona Mandarino / Lampone	3.5 dl	4.80

APERITIF ohne Alkohol

J. Gasco Legendary Italian Vintage Drinks Indian Tonic / Lemonade Ginger Ale / Bitter Ginger Beer	2 dl	4.80
---	------	------

APERITIF

Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore „Il Colle“ DOCG 100% Glera		10 cl	7.50
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, kohlenensäurehaltiges 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
Golfer's Amber dunkel, Apenzeller Bier	3.3 dl	5.20
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	4.20
Doppelter Espresso	5.30
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato	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
Nocino Rosenberg, Altdorf	28%	2 cl	7.00
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
Kalbfleisch

CH
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
Uerner Honig	aus Uerner Produktion
Brot	Bäckerei Herger, Attinghausen

Allergikerinfo

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen wenden Sie sich an unser Personal