

## 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**

**Winter Salat** **14.50**  
Nüsslisalat | Granatapfel | geräucherte Ente  
Honig-Senf-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

**Randen-Carpaccio** **18.50** **26.50**  
Geisskäse Panna Cotta | Mediterrane Crevetten

**Weinbergschnecken**  
 $\frac{1}{2}$  Dutzend Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Toast **18.50**

	½	Normal
<b>Frühlingsrollen</b> <b>Vegan</b> (80g/Stk.) Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	<b>7.50</b>
<b>Kalbsravioli</b> Limettenschaum   Blattspinat Pinienkerne	<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>Schwarzwurzel-Kartoffel Suppe</b> , <b>Vegetarisch</b> Wurzelbrot Croutons   Petersilienöl		<b>14.50</b>

## VEGETARISCH

<b>Planted Schnitzel</b> , <b>Vegan</b> Sautierte Pilze   Hafermilch Sauce Reis   Buntes Gemüse		<b>44.50</b>
<b>Wirsingoulade</b> , <b>Vegetarisch</b> Kräuterschaum   Bratkartoffeln		<b>24.50</b>

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Cordon-bleu „Company“</b> vom Schwein oder Kalb Kalbseckstück oder Schweinsnierstück   Bauern Rohschinken Saisongemüse   hausgemachte Pommes Frites	<b>29.50 oder 46.00</b>
<b>Hausgemachte Hackbraten</b> Im Schweinsnetz   Rotweinjus   Kartoffelstock Feines Gemüse	<b>32.50</b>
<b>Kalbszunge</b> Kapern-Sauce und Kräuter Wirsing Gemüse   Dampfkartoffeln	<b>29.50</b>
<b>Simmentaler Rindsentrecote</b> Cafe de Paris   Streichholzkartoffeln	<b>46.00</b>
<b>Surf &amp; Turf</b> Schweizer Rindsfilet Medaillon   Black-Tiger Crevette Speckbohnen   Rosmarin Kartoffeln	<b>55.00</b>
<b>Schweizer Pouletbrust Supreme</b> Leichte Morchelsauce   geschmorter Fenchel   Bohnen Tagliatelle	<b>34.50</b>

## GRILL

<b>Rindsfilet, Schweiz 150g</b>	<b>49.00</b>
<b>Rindsfilet, Schweiz 200g</b>	<b>58.00</b>
<b>Simmentaler Rindsentrecote, 200g</b>	<b>46.00</b>
<b>Schweinssteak   Nierstück 200g</b>	<b>29.50</b>
<b>Schweizer Pouletbrust Supreme</b>	<b>34.50</b>
<b>Black-Tiger Crevetten Spieß 180g</b>	<b>38.00</b>

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

Hausgemachte Pommes Frites | frische Nudeln

Bratkartoffeln | Risotto | Trockenreis | Kartoffelgratin

**Saucen:** Kräuterbutter | Chimichurri Sauce

## FISCH

<b>Gebratener Wolfsbarsch</b>	<b>36.50</b>
Pernod Schaum   Polenta Schnitte   Fenchel	
<b>Crevetten Mediterrane</b>	<b>29.00</b>
Farbenfrohes Gemüse   Dampfkartoffeln	
<b>Schweizer Zander Knusperli</b>	<b>28.50</b>
hausgemachte Tartar Sauce	
Serviert mit einem Fitness Teller	
oder	
Hausgemachte Pommes Frites und Gemüse	

## DESSERT

<b>Schokoladen Brownie</b>	<b>15.50</b>
Mocca Mousse	
<b>Rotwein Zwetschgen</b>	<b>12.50</b>
Vanilleglace	
<b>Ice Café special</b>	<b>12.50</b>
mit oder ohne Kirsch	
<b>Apfel Tarte Tatin (15 Min.)</b>	<b>15.50</b>
Sauerrahmeis	
<b>Schokoladenkuchen (15 Min.)</b>	<b>15.50</b>
Rotwein Zwetschgen   Sauerrahmeis	
<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

<b>Kracher, Weinlaubenhof Burgenland 2018</b> Traminer	37.5 cl	49.00
<b>Maximo «Botrytis cinerea»</b> 100% Sauvignon Blanc Umani Ronchi - Marche	37.5 cl	54.00
<b>Vinsanto del Chianti Classico DOC 2016</b> Marchese Antinori	37.5 cl	54.00



## 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, 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

## 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 natur</b> 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.

<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
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