

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
Herbst Salat Nüsslisalat mit Stangensellerie, Speck und Ei an Kürbiskern-Emulsion		14.50
Carpaccio vom Rehrücken Hauchdünn geklopfter Rehrücken, mit Nüsslisalat, Preiselbeeren und Parmesan Spänen		24.50
Tatar vom Angus-Rindsfilet (mit Cognac) Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert	22.00	34.00
Unser Lachs Norwegischer Lachs in der Company kalt geräuchert Serviert mit Meerrettich-Sauerrahm-Mayo und Toast	19.50	27.50
Kürbismousse mit Pistazien Kürbismousse im Pistazien Mantel auf Carpaccio von Rande mit Haus gerauchten Lachs mit Sauerrahm-Meerrettich Mayo		19.50
Vegetarisch ohne Lachs		17.50

WARME VORSPEISEN / SUPPEN	½	Normal
Kürbissuppe Kürbissuppe mit Vanille und Blätterteiggebäck		
Rote Thaicurry Suppe, ohne Crevetten Vegan Unsere Rote Thaicurry Suppe mit gebratenem Gemüse und Crevetten		12.50
Rotkraut-Apfelsuppe Mit Apfelsorbet		
Frühlingsrollen Vegan (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 Beeren Chutney Zwei gebratene Gänseleber Schnitze mit Beeren Chutney und hausgemachtem Brioche		21.50
Birnen-Mascarpone Ravioli, Vegetarisch Mit Nüssen, Kürbis und Rosenkohl an leichtem Safran-Schaum	19.50	28.50
Wild Beilagenteller Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel		24.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“	43.00
Kalbseckstück gefüllt mit scharfem Salami, Oliven, Tessiner Weichkäse dazu zarte Saisongemüse und hausgemachte Pommes-Frites	
Hirsch Entrecote	37.50
Medium gebraten mit Rosenkohl-Kürbis Gemüse und Servietten Knödel	
Rehschnitzel mit Trauben	42.50
Rosa gebratenes Schnitzel vom Eckstück mit den klassischen Wildbeilagen an Calvados-Trauben Sauce	
Rehpfeffer "Klassisch"	34.50
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotkraut	
Reh Haxen	35.50
18 Stunden geschmorte Haxen mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, glasierten Marroni und Rotkraut	

VOM GRILL

Rindsfilet 140g	44.00
Rindsfilet 190g	52.00
Rindsfilet 290g	61.00
Schweinssteak vom Nierstück 190g	29.00
Lammrücken 200g	46.00
Maispouarden-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, Kartoffelgratin

Saucen: Kräuterbutter, Chili-Knoblauchbutter

FISCHE

Seesaibling	32.50
Filets mit Kartoffel-Kräuter Kruste auf Rotkraut und Weisswein Schaum	
Bärenkreb	41.50
Gebratener Bärenkrebsschwanz auf Kürbis-Risotto mit Rosenkohl und Knusprigem Ruccola	

Kleine Karte von 14.00 - 17.30Uhr

Bunter Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		11.50
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

Hausgemachtes Vermicelles	11/12.50	
Mit Kirsch aromatisiert, Meringues, Vanilleglace und Rahm		
Ice Café special	10.50	
mit Kirsch oder ohne Kirsch		
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (ca.15 Min.)	15.50	
Heissi Liäbi	9.50	
Warme Meinentaler Heidelbeere mit Vanilleeis		
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-Védrines, 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
	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
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, 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	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 beigelegt, sodass die Gärung unterbrochen wird, bevor sich der Zucker in Alkohol umgewandelt hat.

Dow's Late Bottled 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 15% 5 cl 9.00
Domecq

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	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