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 Nüsslisalat mit einem gebackenen Frischkäse-Brickteigröllchen und Granatapfel-Kernen an Mohnöl-Dressing		**14.50**
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**	**29.50**
Tuna mit Wasabi Tuna Carpaccio mit Wasabi-Gurken Eis		**24.50**

WARME VORSPEISEN / SUPPEN

	½	Normal
Sellerie-Cremesuppe mit Zimtapfel, Vegetarisch Garniert mit gerösteten Baumnusskernen		**11.50**
Rote Thaicurry Suppe, ohne Crevetten Vegan Unsere Rote Thaicurry Suppe mit gebratenem Gemüse und Crevetten		**12.50**
Randen-Kokossuppe mit Birne, Vegetarisch		**11.50**
Frühlingsrollen Vegan (80g/Stk.) Dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk.	**7.00**
Tagliatelle mit Trüffel und Ei, Vegetarisch 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**
Kürbis Ravioli mit Orangenbuttersauce, Vegetarisch Serviert mit Pilzen und Kräutern, dazu ein Parmesankörbchen	**19.50**	**29.50**

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Cordon-bleu „Company“ **43.00**
Kalbseckstück gefüllt mit Bauern-Rohschinken und Urner Bergkäse und Getrockneten Tomaten
dazu zarte Saisongemüse und hausgemachte Pommes-Frites

Rosa Gebratenes Lammnierstück mit Portweinjus, **46.00**
Serviert mit Tessiner Polenta-Thymian-Türmchen,
Rotem Peperonisauce und Knackigem Gemüse

Massaman Curry (scharf) **41.50**
Sautierte Rindsfilet-Würfel an pikantem Curry mit Ananas, Litschi, Gemüse und Reis

Kalbshaxe **34.50**
12 Stunden Geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffelgratin und Zitronenthymian-Peperonata

Rosa Entenbrust **31.50**
Mit geschmortem Chicoree, Orangensauce und Bratkaroffeln

Schweinsfilet **36.50**
Rosa gebratenes Schweizer Schweinsfilet auf Carnaroli Risotto mit Sautierten Pilzen, Kürbiswürfelchen und Berner Küssli

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, Kartoffelgratin

Saucen: Kräuterbutter, Chili-Knoblauchbutter

FISCHE

Seesaibling **32.50**
Saiblingsfilet mit Kräuterschaum auf Polenta-Spinat Roulade

Massaman Curry (scharf) **46.50**
Rosa gebratene Tuna Würfel an pikantem Curry mit Ananas, Litschi,
Gemüse und Reis

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**
Fitnessteller -Pangasius-Knusperli -Chicken-Nuggets -2 Frühlingsrollen		**19.50**
Hausgemachte **Pommes-Frites** mit Kräuterbutter		**8.50**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

DESSERT

Baumnussparfait **12.50**
Garniert mit frischen Früchten

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-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	3 dl	4.00
Apfelschorle / Orangenmost	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
Zämä	3.3 dl	6.00

APERITIF ohne Alkohol

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

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, kohlensäurehaltiges 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 Mit Träsch / Zwetschge / Honigkräuter / Kräuter / Williams	4.80
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 Chritermischig 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