

## HERZLICH WILLKOMMEN

Lieber Gast

Geniessen Sie kulinarische Spezialitäten in der **Wine & Dine Loungebar und im Sitzungszimmer mit dem einzigartigen Tisch**. Bei schönem Wetter verweilen Sie auf unserer gemütlichen Sonnenterrasse mit Blick in die faszinierende Bergwelt.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

Unsere Küchenmannschaft mit Beat, Nicole, Nicolas und Roland verwenden für sämtliche Gaumenfreuden ausschliesslich hochwertige Produkte.

Serviert werden unsere Köstlichkeiten mit einem charmanten Lächeln von unsrer Service-Crew mit Gabi, Daniela, Romina, Fabrizio und Manuela. Und unseren Teilzeitangestellten Sabin, Manuela, Michael und Valentina

**Das ganze Team der Company-Lodge wünscht Ihnen unvergessliche Stunden.**

## VORSPEISEN

½

Normal

### **Frischer Blattsalat mit Gartenkräutern**

und Wachtelspiegelei

10.00

### **Bunt gemischter Salat mit Knuspergebäck**

10.00

### **Feldfrischer Nüsslisalat**

mit Speck und Shi-Take-Pilzen

13.50

### **Tomatensalat „Caprese“**

mit Büffelmozzarella und Basilikum

15.50

### **Frühlingsbouquet mit Spargelsalat,**

mit Rauchlachs und Feigensenf-Vinaigrette

19.50

### **Rassiges Tatar vom Angus-Rind**

dazu Toast und Ürner Ankä

22.00

34.00

## SUPPEN

### **Frühlingszwiebel-Schaumsuppe**

mit Knuspercrevette

11.50

### **Bärlauchschaumsuppe**

mit Streifen von „Ürner Dirrs“

11.50

## HAUSGEMACHTE PASTA

### Ravioli Primavera

gefüllt mit Herzmilken, Spargeln  
garniert mit gefüllten Morcheln

½

Normal

19.00

25.00

### Schwarze Langusten Ravioli

auf Langusten-Butter-Sauce

22.00

28.00

### Nudeltaschen mit Sockey-Lachs-Füllung

Frischeier-Teigtaschen auf Zitronen-Dill-Sauce

20.00

26.00

### Gnocchi „Pesto Genovese“

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Basilikum-Pesto

15.50

20.50

### Spargel-Pizokels

mit Bärlauchschaum

17.00

22.00

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

½

Normal

### Gitschen-Flammspiess

2 Schweins- und 1 Rindsfilet mit Mango am Spiess,  
serviert mit Honig-Balsamicosauce, Knoblauchschaum  
und zartem Saisongemüse

43.50

### Knusprig gebratener Kalbshohrücken

Mit gefüllten Morcheln, Thymianjus und Gemüsebouquet

47.00

### Surf & Turf Company-Style

Erstklassiges Angus-Rindsfilet mit Black-Tiger- Riesencrevette,  
Zitronenbutter, Barolosauce und Gemüsebouquet

43.00

57.00

### Zartes Entrecôte vom Angus-Rind von den Weiden über Ennetbürgen

Mit Pfeffer-Cognac-Sauce und frischem Gemüse

48.00

### Frische Kalbsleber, in Butter gebraten

dazu knusprige Rösti und kleines Gemüsebouquet  
(äs hett, solang's hett....)

29.00

**Lammrack vom irischen Lamm**

mit frischen Kräutern, Tomatenwürfeln, und Gemüsebouquet

39.50

**Rotes Hähnchencurry**

Zartes Pouletbrust-Suprême an roter Thai-Currysauce

34.00

**Saltimbocca Romana**

Kalbfleisch-Schnitzel mit Salbei und San Daniele Rohschinken.  
serviert mit Safranrisotto und Marsalasauc

35.50

**„Gitzi im Bierteig“**

Zartes Milchlamm im knusprigen Bierteig, dazu Safranrisotto  
und Spargeln.

34.50

## **FISCHSPEZIALITÄTEN**

### **Hausgemachte Egli-Knusperli vom Genfersee**

mit leichter Joghurt-Kräutersauce

33.00

### **Urnersee- Saiblingfilets vom Grill**

mit Bärlauchschaum und Frühlingsgemüse

39.00

### **Frische Rotbarbenfilets mit Riesencrevetten**

Auf Spargelsalat, mit Kräuterschaum

43.00

**Beachten Sie auch: Je nach Fang frische Fische aus dem Urnersee.**

Zu allen Fleisch- und Fischspezialitäten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

- Frische Rösti
- Pommes-Frites
- Salzkartoffeln
- Trockenreis
- Safranrisotto
- Nudeln
- Rösticroquetten

## DESSERT

**Ice Café spécial „Company“** 10.00

**Katalanische Crème** 9.50

### **Frühlingstraum**

Trio vom Erdbeerjoghurt-Glacé,  
wachsweichem Schokoladenkuchen und Sauerrahmglacé 12.00

### **Panna Cotta**

mit frischen Beeren 9.50

### **Pefferminz-Sorbet - Frozen Mojito**

mit einem Schuss Cachaça 11.00

### **Hausgemachtes Bananen-Joghurt-Glacé**

mit frischer Banane und Schokoladensauce 11.00

## **Jonny Fasoletti's Glacéauswahl**

### **Rahmglacé**

Schokolade, Straccatella, Vanille, Mocca, Haselnuss, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerrahm

### **Sorbet**

Zitrone, Erdbeer

Pro Kugel 3.00  
Rahm Zuschlag 1.00

## GETRÄNKE OFFEN

<b>Mineral</b> mit und ohne Kohlensäure	3 dl	3.50
	5 dl	4.90
	1 Liter	8.00
<b>Golfer-Drink</b>	3 dl	4.00
	5dl	5.50
<b>Coca Cola</b>	3 dl	3.50
	5 dl	4.90
<b>Rivella rot</b>	3 dl	3.50
	5 dl	4.90
<b>Orange</b>	3 dl	3.50
	5 dl	4.90
<b>Citro</b>	3 dl	3.50
	5 dl	4.90
<b>Eistee</b>	3 dl	3.50
	5 dl	4.90
<b>Apfelschorle</b>	3 dl	3.50
	5 dl	4.90

## GETRÄNKE

<b>Mineral</b> mit und ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
<b>Cola</b> Light / Zero	Flasche	4.50
<b>Rivella</b> blau	Flasche	4.50
<b>Trojka Energy</b> , Dose	2 dl	5.00
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Bitter Orange	2dl	4.50

## **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**

<b>Herrgöttli / Panaché / Bio</b>	2 dl	3.10
<b>Stange / Panaché / Bio</b>	3 dl	3.80
<b>Kübel / Panaché / Bio</b>	5 dl	4.90

### **FLASCHENBIER**

<b>Lager / Alkoholfrei</b>	5.8 dl	5.20
<b>Bügelbräu</b>	4 dl	5.00
<b>Pony</b>	3 dl	4.50
<b>Barbara</b>	3 dl	4.50
<b>Eve „Litschi“</b>	3 dl	4.50
<b>MOST</b> Suure Most klar „Möhl“ / Alkoholfrei	5 dl	5.50

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee: 100% zentralamerikanische „Arabicas“ mit hohem Anteil „Blue Mountain“.  
Espresso: Komponiert aus besten zentralamerikanischen „Arabicas“ hochwertigen afrikanischen „Robustas“ und jamaikanischen „Blue Mountains“.

<b>Kaffe / Espresso</b> crème oder nature		3.80
<b>Doppelter Espresso</b>		4.90
<b>Schale / Cappuccino</b>		4.00
<b>Latte Macchiato</b>		
Nature, Vanille, Caramel		4.50
Amarulla mit Alkohol		5.50
<b>Coretto Grappa</b>		5.00
<b>Kaffee fertig</b>		
Mit Träsch, Zwetschge, Honigkräuter, Kräuter		4.50
<b>Hauskaffee</b>		
Mit Spezialmischung und Rahm		6.50
<b>Ovo und Schoggi</b> heiss oder kalt		4.50
<b>Rum-,Orangen- und Apfelpunsch</b>		4.00
<b>Tee Rum mit Alkohol</b>	4 cl	6.00
<b>Holdrio / Tee Chrüter</b>		4.50

## Z'TEELÄDELI

### **Golfer-Tee**

Karkadeblüten, Hagebuttenschale, Weinbeere,  
kandierte Ananas, Papaya-und Mangostücke

4 bis 8 Min 3.80

### **Schwarztee „Assam“**

2 bis 3 Min 3.80

### **Grüntee „China Moon Palace“**

2 bis 3 Min 3.80

### **Ürner Chriitermischig**

Melisse, Eisenkraut, Kamille, Minze, Linde und Fenchel

4 bis 8 Min 3.80

### **Rooibos „Grün Tropical“**

1 bis 3 Min 3.80

## CLASSICS

### Prosecco „Sergio“

Mit oder ohne Holunderblütensirup

Glas 7.00

### Fruchtiger Hausapéritif

mit Erdbeer

Glas 8.00

### Martini Bianco / Rosso

15%

4 cl

6.50

### Campari

23%

4 cl

6.50

### Cynar

16.5%

4 cl

6.50

### San Bitter / Grodino „ohne Alkohol“

4.50

### Zusatz für Longdrinks

3.00

## SHERRY

### Sherry Fina La Ina

Domecq

15%

5 cl

9.00

## PORTWEIN

Dem Wein wird während der Gärung hochprozentiger Alkohol beigefügt, sodass die Gärung unterbrochen wird, bevor sich der Zucker in Alkohol umgewandelt hat.

<b>Poro Tawny 10 Jahre</b>	20%	5 cl	10.00
Taylor's			

## COGNAC

Destillat aus Wein, ist ortsgeschützt.

<b>Frapin VIP XO Grande Champagne</b>	40%	2 cl	17.00
---------------------------------------	-----	------	-------

## BITTER

Alpenpflanzen und Wurzeln werden in Wein und Weingeist eingelegt.

<b>Ramazotti</b>	30%	4 cl	6.50
<b>Appenzeller</b>	29%	4 cl	6.50
<b>Averna</b>	40%	4 cl	6.50

## GRAPPA

Destillat aus vergorenen Traubenresten oder Trauben.

<b>La Collina „ Hausgrappa“</b>	43%	2 cl	5.00
<b>Elégantia „Brivio“</b>	43%	2 cl	14.00
<b>Di Barbera „Baldi“</b>	43%	2 cl	10.00
<b>60 anni „Primitivo“</b>	40%	2 cl	11.00
<b>Blauburgunder</b> Rebbau Schuler, Altdorf	40%	2 cl	6.00
<b>Blauburgunder Holzfass</b> Rebbau Schuler, Altdorf	40%	2 cl	7.00
<b>Bürglen Grappa</b> Gusti Planzer	40%	2 cl	7.50

## DESTILLATE

Obstdestillate, die aus vergorener Obstmaische gebrannt werden.

<b>Vielle Prune</b> Hecht	38%	2 cl	8.50
<b>Vielle Williams</b> Hecht	30%	2 cl	8.50
<b>Luzerner Williamsbrand</b> Hecht	40%	2 cl	8.50
<b>Kirschbrand Lauerzer</b> Hecht	40%	2cl	8.50
<b>Calvados Pays d'Auge XO</b> Château du Breuil	41%	2 cl	12.00

### **Herkunftsbezeichnung**

Schweinefleisch	CH	Huusmetzger Ferdi Muheim, Andermatt
Kalbfleisch	CH	Huusmetzger Ferdi Muheim, Andermatt
Lammfleisch	NZL/AUS	Huusmetzger Ferdi Muheim, Andermatt
Rindfleisch	CH	Huusmetzger Ferdi Muheim, Andermatt + Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Geflügel	CH	Kneuss Geflügel, Mägenwil
Süsswasserfische	CH	Fischerei Arnold, Seedorf
Meerfische und Krustentiere		Bianchi, Zürich

Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen oder anderen wachstumsfördernden Medikamenten behandelt sein.

Grundprodukte	Firma Pistor, Rothenburg
Früchte/Gemüse	Gemüsehandel Simmen und Arnold, Altdorf
Eier/Milchprodukte	Frischmarkt David Arnold, Altdorf
Urner Honig	Bienen aus Flüelen, Imker Karl Walker
Brot	Bäckerei Christian Schilig, Bürglen