

Saison 2024

## **Chnöpfli Pfanne**

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Chnöpfli mit Lauch, Käse (Kuh)  
aus dem Maderanertal, Urner Speck.

Apfelmuss hausgemacht

sFr. 23.50

vegetarisch, sFr. 22.50

Menüsalat sFr. 5.50

## **Urner Siedwurst**

\*\*\*\*\*

Geräucherte Siedwurst 150 gr.  
hausgemachter Kartoffelsalat, Birnensenf

sFr. 19.50

mit Brot, sFr. 15.-

## **Urner Bauernschinken**

\*\*\*\*\*

Heisser Schinken  
hausgemachter Kartoffelsalat

sFr. 23.50

mit Brot, sFr. 18.50

## **Urner Käsewüstli**

\*\*\*\*\*

Ein Paar Käsewüstli,  
hausgemachter Kartoffelsalat

sFr. 19.50

mit Brot, sFr. 15.-

## **Minestrone Suppe**

\*\*\*\*\*

Hauseigene Minestrone Suppe  
mit Alpkäsebeilage (Kuh)

vegetarisch, sFr. 13.-

## **Wurst- Käsesalat**

\*\*\*\*\*

Urner Cervelat mit Alpkäse (Kuh)  
aus dem Maderanental

sFr. 18.-

## **Saisonsalat**

\*\*\*\*\*

Saisonsalat mit gerösteten Kernen  
vegetarisch, sFr. 13.-

## **Kartoffelsalat**

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Kartoffelsalat  
mit Brot

vegetarisch, sFr. 11.50

## **Z' Vieriplättli**

\*\*\*\*\*

Urner Hauswurst mit Speck und Coppa  
Alpkäse Etzli und Stössli, mit Urner Geisskäse  
mit Birnensenf  
(ein bis zwei Personen)

sFr. 24.-

## **Huuswüstli**

\*\*\*\*\*

Urner Huuswüstli geräuchert serviert auf dem Hobel  
mit Brot und Alpkäse (Kuh)

sFr. 17.50

ohne Alpkäse, sFr. 10.50

# Für unsere kleinen Gipfelstürmer

\*\*\*\*\*

Saison 2024

Urner Käsewüristli  
mit Brot

sFr. 8.-  
mit Chnöpfli, sFr. 11.50

Portion hausgemachte Chnöpfli  
sFr. 6.-

Kinder Coupe  
1 Kugel Eis dekoriert  
sFr. 4.50

Diverse Glace aus der Truhe

## Hinweise zur Deklaration und Allergien

\*\*\*\*\*

Lieber Gast

Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch, vorwiegend aus dem Kanton Uri.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Bier, Wein Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18 jährige Personen.

## Dessert

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Nusstorte

sFr. 6.-

Hauseigenes Linzer Törtli

sFr. 5.-

Legnichöpfli

Holunderrahmchöpfli mit

Himbeersauce

sFr. 6.50

Rotwii- Birä nach Art des Hauses  
mit hauseigenem Zimt- oder Lächerli- Glace

sFr. 8.50

Amaretti

Aus unserer Küche

sFr. 3.-

Coupés aus **Frisco** IMPERIAL Crèmeglace

Eiskaffee mit Mocca- Essenz	10.50
Dänemark	10.50
Coupe Nuss, Baumnuss, Pistache	10.50
Wiener- Kaffee, Vanille-Eis mit Kaffee	8.50

Unsere Sorten : Zimt, Lächerli, Vanille, Mocca, Chocolat

Stracciatella, Pistache, Baumnuss, Zitronensorbet, pro Kugel	3.50
Rahm	1.40

## Weekend Angebote

\*\*\*\*\*

Am Wochenende verwöhnen wir Sie mit zusätzlichen Süßigkeiten  
aus unserer Küche, erkundigen Sie sich beim Personal.

Saison 2024

## Alkoholfreie Getränke

\*\*\*\*\*

Nebst den üblichen Mineralwassern servieren wir ihnen gerne unser Quellwasser oder unseren Legni- Drink.

## Bier / Most

\*\*\*\*\*

Als Durstlöscher bieten wir ihnen gerne das lokale Stjär-Biär, Eichhof Biere sowie das Erdinger Weissbier an.

Der Most stammt von der ostschweizerischen Brauerei Möhl.

## Wein

\*\*\*\*\*

In unserem Keller lagern Weine von Buchholz-Weine aus Silenen ergänzt durch Piacere aus der Waadt und einem Walliser Johannisberg AOC.

## Aperitifs

\*\*\*\*\*

Nebst einem Glas Prosecco Contessa Giulia erfreuen wir Sie mit einem Aperol-Sprizz, Hugo, Holdrio oder Lillet Wild Berry.

## Warme Getränke

\*\*\*\*\*

Alle Kaffees sind mit Bohnen aus der Traditionsrösterei **DREIHERZEN** zubereitet, verschiedene Teesorten und eine heisse Schokolade mit Rum oder Amaretto runden unser Angebot ab.



**DREIHERZEN**  
KAFFEERÖSTEREI & KAFFEEHAUS