

Saison 2025

## **Chnöpfli Pfanne**

\*\*\*\*\*

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

sFr. 23.50

vegetarisch sFr. 22.50

## **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. 14.-

Saison 2025

## **Wurst- Käsesalat**

\*\*\*\*\*

Urner Cervelat mit Alpkäse (Kuh)  
aus dem Maderanertal

sFr. 18.-

## **Saisonsalat**

\*\*\*\*\*

Saisonsalat mit gerösteten Kernen

vegetarisch, sFr. 14.-

mit Alpkäse (Kuh) sFr. 18.50

## **Kartoffelsalat**

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Kartoffelsalat  
mit Brot

vegetarisch sFr. 11.50

## **Menüsalat**

\*\*\*\*\*

Grüner Blattsalat als Beilage sFr. 5.50

## **Z' Vieriplättli**

\*\*\*\*\*

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

sFr. 25.-

## **Huuswüstli**

\*\*\*\*\*

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

sFr. 17.50

ohne Alpkäse sFr. 10.50

## Für unsere kleinen Gipfelstürmer

\*\*\*\*\*

Saison 2025

Urner Käsewüstli  
mit Brot  
sFr. 8.-  
mit Chnöpfli sFr. 11.50

Portion hausgemachte Chnöpfli  
sFr. 6.50

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.

Saison 2025

## 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 Läckerli- Glace  
sFr. 8.50

Amaretti  
Aus unserer Küche  
sFr. 3.-

Coupés aus **Frisco** IMPERIAL Crème-glace

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

Unsere Sorten:  
 Zimt\*, Läckerli\*, Vanille, Mocca, Erdbeere, Chocolat  
 Stracciatella, Pistache, Baumnuss, Zitronensorbet, pro Kugel 3.50  
 Rahm 1.40  
 \*) hausgemacht

## Weekend Angebote

\*\*\*\*\*

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

## 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 / Spirituosen

\*\*\*\*\*

Nebst einem Glas Prosecco Contessa Giulia erfreuen wir Sie mit einem Aperol-Sprizz, Legni-Hugo, Holdrio oder Lillet Wild Berry. Wir führen diverse Spirituosen nebst Klassiker wie Chrüter, Träsch etc. führen wir auch Stadler Grappolino, Appenzeller Alpenbitter und weitere "Verdauerli".

## Warme Getränke

\*\*\*\*\*

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