

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. 15.50

Urner Bauernschinken

Heisser Schinken
hausgemachter Kartoffelsalat

sFr. 23.50

mit Brot sFr. 19.00

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.-

Wurst- Käsesalat

Urner Cervelat mit Alpkäse (Kuh)
aus dem Maderanertal

sFr. 18.-

Saisonsalat

Saisonsalat mit gerösteten Kernen

vegetarisch, sFr. 14.50

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. 25.50

Huuswürstli

Urner Huuswürstli 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

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.

Herkunft Brot: CH, Bristen CH (hausgemacht)

Herkunft Feinbackware: Bristen CH (hausgemacht)

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 Läckerli- Glace

sFr. 9.00

Amaretti

Aus unserer Küche

sFr. 3.-

Coupés aus **Frisco IMPERIAL** Crème-glace

Eiskaffee mit Mocca- Essenz	11.50
Dänemark	11.50
Coupe Nuss, Baumnuss, Pistache	11.50
Wiener- Kaffee, Vanille-Eis mit Kaffee	8.80
Frappé	8.80

Unsere Sorten:

Läckerli*, Zimt*, Banane, Baumnuss, Chocolat, Erdbeere, Mocca,	
Pistache, Vanille, Zitronensorbet, pro Kugel	3.80
Rahm	1.50

*) 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. Ebenfalls im Sortiment führen wir den beliebten Beckenrieder Orangenmost. Die vergorenen Apfelsäfte stammen von der bekannten Ostschweizer 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 **DREIHERZEN** zubereitet, verschiedene Teesorten und eine heisse Schokolade mit Rum oder Amaretto runden unser Angebot ab.