

Suppen und Vorspeisen

Gemüsecremesuppe	9.80/15.00
Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.50
Schäflisalat	11.50
Beefsteak Tartar mit Toast mild/scharf	19.50



Kalte Teller

Ürner Teller 🐮	24.00
Kalte Platte mit regionalen Spezialitäten 🐮 ab 2 Personen	25.00
Portion Alpkäse 🐮	15.50
Ürner Huuswürstli mit Alpkäse 🐮	15.50
Winterlicher Salatteller	21.00
Thon Salat garniert	19.50

Hausspezialität

½ Poulet mit Spezialsauce  23.00

Pouletbrustfilet an Spezialsauce 
Pommes frites und Gemüse garnitur 26.00

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel 29.50
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweinsrahmschnitzel 29.50
Mit Nudeln kleiner

Schweins Cordon Bleu  33.50/29.50
Gefüllt mit Bauernschicken und Alpkäse

Urner Kalbs Cordon Bleu 39.00
Gefüllt mit Urner Dirrs und Alpkäse paniert mit Kräuterpanade mit Pommes frites
Gemüse garnitur

Lammrücken Entrecôte an Knoblauchsauce 39.00
Mit Röstistick und Gemüse garnitur

Rindsfilet an Pfeffersauce 42.00
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Rindsfiletwürfel Stroganoff 38.00
Mit Nudeln

Schäflipfanne

Rösti, Schinken, Tomaten und Rahmsauce überbacken mit Raclettekäse

23.00

Frühlings-Speisekarten

Eine kulinarische Reise durch den Frühling



Vorspeisen

Spargelcremesuppe	9.80
Frühlingssalat mit gebackenen Spargeln	
Erdbeeren, Radieschen, Rohschinken	15

Hauptgänge

Schweins Steak vom Grill mit Bärlauch Butter	29
Mit Spargelgemüse und Pommes frites	
Schweinssteak Morchelrahmsauce	34
Mit Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur	
Gebratener Swiss-Lachs hausgemachte Hollandaise	36
Auf grünen Spargeln mit Bärlauchspätzli	
Spargel-Kalbfleisch Cordon Bleu Rolle	37
Kalbsfleisch, Speck, Alpkäse und grüne Spargeln mit Bärlauchspätzli	
Frühlings Cordon bleu (Vegetarisch)	27
Omelette gefüllt mit Spinat, Frischkäse, Sprinz Nudeln	

Dessert

Eisbecher Romanoff	12
Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	10
Rhabarber Kuchen mit Rahm	8.50
Frappé von frischen Erdbeeren, Vanilleeis	10

