


## Suppen und Vorspeisen

	Grosse Port.
Brennnessel- Kartoffelcremesuppe 	Fr. 9.80/ 14.80
Hausgemachte Kraftbrühe mit Mark	Fr. 9.80/ 14.80
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Grüner Salat	Fr. 9.50
Schäflisalat	Fr. 11.50
Beefsteak-Tartar mit Toast mild/scharf	Fr. 19.50/ 32.00

## Kalte Teller

Urner Teller 	Fr. 24.00
Urner Rohschinken mit Alpkäse aus der Region 	Fr. 23.00
Portion Urner Alpkäse 	Fr. 15.50
Reichhaltige Kalte Platte  Mit Trockenfleischspezialitäten und Käse	<b>ab 2 Personen</b> Fr. 24.50/ Pers.
Salatteller mit Melone	Fr. 21.00
Thon Salat garniert	Fr. 19.50
Wurstsalat garniert	Fr. 19.50
Wurstsalat mit Urner Alpkäse garniert	Fr. 19.50
<b>Siedfleisch Salat Hausart</b> 	Fr. 25.00
Mit gemischtem Salat oder Pommes Carrés	

## **Hausspezialität**

½ Poulet mit Spezialsauce Fr. 22.00

Pouletbrustfilet an Spezialsauce Fr. 26.00  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

## **Hauptgänge**

Paniertes Schnitzel Fr. 29.00  
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweins Cordon bleu  Fr. 32.50/29.50 kleiner  
Mit Urner Alpkäse und Pommes frites

Schweins Rahmschnitzel Fr. 29.50  
Mit Pommes frites

Kalbs Cordon bleu mit Dürren und Alpkäse gefüllt Fr. 41.00  
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Lammrückenfilet an Knoblauchsauce Fr. 39.00  
Mit Röstistick und Gemüse garnitur

Rindsfilet 250 g an Pfefferrahmsauce Fr. 42.00  
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur

### Sommeraktion:

Rindsfiletwürfel Stroganoff Fr. 34.00  
Im Reising

## **Schäflipfanne**

Rösti, Schinken, Tomaten und Rahmsauce mit Urner Alpkäse überbacken

Fr. 23.-

## Saisonale Gerichte

**Fitnesssteller** mit marktfrischen Salaten und hausgemachter Kräuterbutter:

1. Pouletbrustfilet	Fr. 26.00
2. Paniertes Poulet Schnitzel	Fr. 26.50
3. Paniertes Schweinsschnitzel	Fr. 29.50
4. Lammentrecôte ca. 250 g	Fr. 39.00
5. Kalbsschnitzel	Fr. 39.00
6. Rindsfilet 250 g	Fr. 42.00 kleiner
7. Schweins Cordon bleu	Fr. 32.50/ 29.50

### Intschi-Arni-Gurtnellen Teller

Regionale Spezialitäten auf einem Teller

Schweins Cordon-bleu mit Dürres und Alpkäse, Kalbsschnitzel mit Rohschinken  
Pouletbrust gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

dazu Salate, Pommes Carrés und Kräuterbutter

Fr. 37.50

Zanderknusperli MSC Fr. 29.50  
Mit gemischtem Salat oder Pommes frites dazu Tartar Sauce

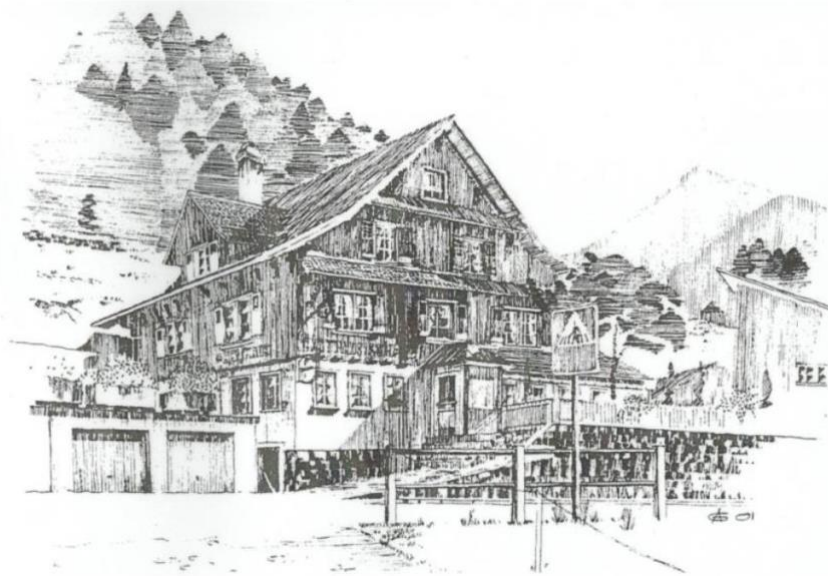
Frühlingsrollen nach «Anik Art» Fr. 28.50  
Mit gemischtem Salat, hausgemachten Frühlingsrollen und Süss-sauer Sauce

Jägerhörnli «Hausart» Fr. 21.50  
An Sommergemüsesauce

Saisonale Sommersalatbowl Fr. 23.00  
Mit Früchten, Salate, paniertem Camembert, sautierten Pouletbruststreifen  
Reichhaltig garniert an Himbeerdressing

Sommer Cordon bleu Fr. 29.00  
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Kräuterfrischkäse,  
paniert mit Corn Flakes

# Gasthaus Schäfli



Regionale Produkte oder Spezialitäten



Hausspezialitäten

Lieber Gast,

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

**Eier**

**Uri**

**Käse**

**Uri**

**Schweinefleisch**

**Zentralschweiz**

**Kalbsfleisch**

**Uri/Zentralschweiz**

**Rindsfilet**

**Schweiz/Australien**

**Lamm**

**Australien**

**Poulet**

**Schweiz**

**Zanderknusperli**

**MSC Deutschland**