

## Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Frühlings-Gemüsecremesuppe	9.80
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 🐄 <b>ab 2 Personen</b>	25.00
Portion Alpkäse 🐄	15.50
Ürner Huuswüerstli 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** 29.00  
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur

**Schweinsrahmschnitzel** 29.00  
Mit Nudeln kleiner

**Schweins Cordon Bleu**  33.50/28.50  
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** 35.00  
Mit Nudeln

## **Schäflipfanne**

Rösti, Schinken, Tomaten und Rahmsauce überbacken mit Raclettekäse

23.00

# Frühlings-Speisekarte

Eine kulinarische Reise durch den Frühling



## Vorspeisen

<b>Spargelcremesuppe</b>	9.80
<b>Spargelsalat mit Erdbeeren, Radieschen, Rohschinken</b>	15

## Hauptgänge

<b>Spargelrolle</b>	29
Mit Speck, Bauernschinken, Alpkäse dazu Bärlauchspätzli	
<b>Schweins Steak Frühling</b>	29
Mit Spargeln, Spargelsauce überbacken mit Raclettekäse dazu Bärlauchspätzli	
<b>Schweins Steak mit Bärlauch Butter</b>	29
Mit Spargelgemüse und Pommes frites	
<b>Swiss Lachs an Kräuter-Zitronensauce</b>	35
Mit Spargeln und Salzkartoffeln	
<b>Nudeln mit Spargeln nach Art des Hauses</b>	24
Vegetarisch	

## Dessert

<b>Eisbecher Romanoff</b>	12
<b>Frische Erdbeeren mit Rahm</b>	10
<b>Rhabarber Kuchen mit Rahm</b>	8.50
<b>Pfeffer Erdbeeren mit Meringues-Rahm</b>	10