

THE CLUB HOUSE

Zum Start empfehlen wir...

Büffel Mozzarella, Tomaten, Schalotten, Balsamico, Basilikum	17
Alpen Plättli - lokale Wurstwaren, Käse & eingelegtes Gemüse	24
Steak Tatar, Rucola Salat	25/36
Lokaler Ziegenkäse, Linsenvinaigrette, Speck	19
Grüner Salat, Dressing nach Wahl	12
Gemischter Salat, Dressing nach Wahl	14
Tagessuppe	9

Spezialitäten

Berg Burger mit Angus Rind	25
Geschmolzener Käse, BBQ Sauce, Tomate, Salat, Essiggurke	
The Club House Sandwich	28
Gegrillte Poulet, Avocado, Ei, Tomate, Salat, Mayonnaise	
Urserntal Club Sandwich	26
Gegrillter Fleischkäse, Spiegelei, Avocado, Tomate, Salat, würzige Mayonnaise	

Teigwaren

Spinat & Ricotta Tortellini, Salbei Butter	19/26
Tagliatelle mit Kalbfleisch - Bolognese Sauce	21/28
Spaghetti <i>Aglio e Olio</i> , Garnelen, Basilikum	24/36

Vom Grill

Wolfsbarschfilet 180g	42
Bauernhaus Bratwurst, Kalb- & Schweinefleisch 180g	22
Urner Kalbskotlett 300g	55
Schrofenhof Rinderentrecôte 250g	58

Nach Wahl serviert mit Pommes Frites, Butter Tagliatelle oder Rösti

Dessert

Tages Kuchen	8
Karamell Köpfler	10
Auswahl an Eis & Sorbet mit Meringe & Schlagrahm	pro Kugel 3 Aufpreis 5

Herkunft: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Ziege, Süsswasserfisch - Schweiz
Entenleber, Wachtel, Ente - Frankreich; Wild - Österreich
Salzwasserfisch & Krustentiere - Frankreich, Australien, Vietnam und Schottland

THE CLUB HOUSE

As a starter we recommend...

Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Eschallots, Balsamic, Basil	17
Alpine Platter - local Charcuterie, Cheese, Pickles	24
Steak Tartare, Rocked Salad	25/36
Local Goat Cheese, Lentils Vinaigrette, Cured Bacon	19
Green Salad, Choice of Dressings	12
Mixed Salad, Choice of Dressings	14
Daily Soup	9

Specialities

Mountain Burger with Angus Beef	25
Melted Cheese, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce, Pickles	
The Club House Sandwich	28
Grilled Chicken, Avocado, Egg, Tomato, Lettuce, Mayonnaise	
Urserntal Club Sandwich	26
Grilled Fleischkäse, Fried Egg, Avocado, Tomato, Lettuce, Spicy Mayonnaise	

Pasta

Spinach & Ricotta Tortellini, Sage Butter	19/26
Tagliatelle with Veal Bolognese Sauce	21/28
Spaghetti <i>Aglio e Olio</i> , Prawns, Basil	24/36

From the Grill

Sea Bass Fillet 180g	42
Farmhouse Veal & Pork Sausage 180g	22
Urner Veal Cutlet 300g	55
Schrofen Farm Beef Entrecôte 250g	58

Served with your Choice of French Fries, Butter - Tagliatelle or Rösti

Dessert

Daily Cake	8
Crème Caramell	10
Selection of Ice Cream & Sorbet with Meringe & Whipped Cream	per Scoop 3 Surcharge 5

Origins: Beef, Veal, Pork, Chicken, Goat, Sweetwater Fish - Switzerland
Goose Liver, Quail, Duck - France; Venison - Austria
Saltwater Fish & Shellfish - France, Australia, Vietnam and Scotland