

Speisekarte

hausgemacht, saisonal & regional

In Bürglen auf dem Weg ins schöne Schächental,
den Blick auf das einzigartige Bergpanorama.

Unsere Heimat im Herzen immer geliebt,
weltoffen herumgereist und doch hier verwurzelt.

Ein Team voller Ideen und Tatendrang,
mit Leidenschaft und Freude der Gastronomie gewidmet.

Unkonventionell und jung – wir sind gewollt anders,
herzlich willkommen bei uns Zuhause!

Rahel und Mertel
mit dem GASTHOF-Team



Speisen

grüner Blattsalat Fr. 12.50
mit Speck, Ei und Brotcroûtons
an Hausdressing oder italienischer Sauce

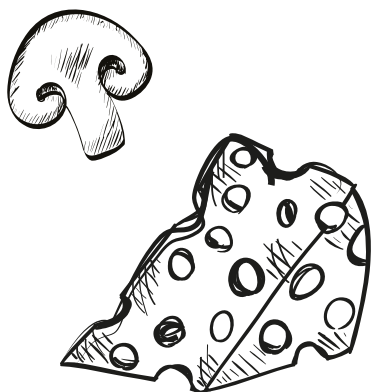
GASTHOF-Vorspeisenvariation Fr. 14.50
wir servieren verschiedene Kreationen,
lass dich überraschen!

Rüebli-Ingwersuppe Vegan Fr. 11.50
mit gerösteten Pistazienkernen



grüner Salat Fr. 8.00
gemischter Salat Fr. 10.00

Spezialitäten



hausgemachte Morchel-Ravioli Fr. 18.50 / 26.50
an einer Kräuterrahmsauce

knusprige Bruschetta Fr. 13.50 / 21.50
mit Tomaten, Kräuter und Salat

feines Kalbscarraccio Fr. 22.50 / 30.50
mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch,
Zitrone und Cherrytomaten

Vorspeise / Hauptgang

Fleischdeklaration

Kalb, Rind, Schwein, Poulet Schweiz
Lamm Neuseeland

Für Informationen zu Allergien wende dich
bitte an unser Personal.

unsere Lieferanten aus Uri

Brot und Burgerbrötli vom GASTHOF hausgemacht
Simmen Gemüse en gros AG, Altdorf
Fleischhandel Alois Imhof, Erstfeld
Alpkäserei Urnerboden, Spiringen

Hauptgänge

das GASTHOF-Cordon Bleu

Fr. 34.50

Schweinsnierstück, gefüllt mit Üerner Trockenfleisch, Weisseschimmelkäse und frischen Kräutern

das Lammfilet

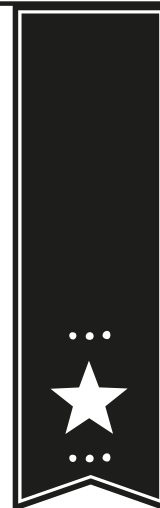
Fr. 37.50

überbacken mit Knoblauchschaum

die drei Musketiere

Fr. 38.50

dreierlei Filetmedaillons vom Schwein, mit Kräuterbutter, an Paprikarahmsauce und Ananas mit Käse überbacken



... wir servieren unsere Hauptgänge und Klassiker mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl

KLASSIKER

«Sigis»-Schnitzel

Fr. 27.50

paniertes Schweineschnitzel, mit Preiselbeeren und Zwiebeln

Rinds-Entrecôte

Fr. 42.50

an einer kräftigen Rotweinsauce

Pouletbrüstli

Fr. 27.50

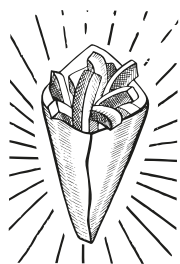
gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

Sonderwünsche?

Kein Problem mit + Fr. 2.00

Dankeschön!

Alle Preise inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer.



unsere Beilagen

Rösti-Kroketten

GASTHOF-Frites

Nudeln

Reis

Salat (alle Gerichte sind als Fitnesssteller erhältlich)

unsere Burger

der GASTHOF-Burger

Fr. 23.50

hausgemachtes Brötchen, Rinderhackfleisch, Raclettekäse, gebratener Speck, Salat, Zwiebeln und Beat's Burgersauce

der Cheeseburger

Fr. 21.50

hausgemachtes Brötchen, Rinderhackfleisch, drei verschiedene Käsesorten, Salat, Zwiebeln, Gurken, Senf und Ketchup

der Pulled-Pork Burger

Fr. 20.50

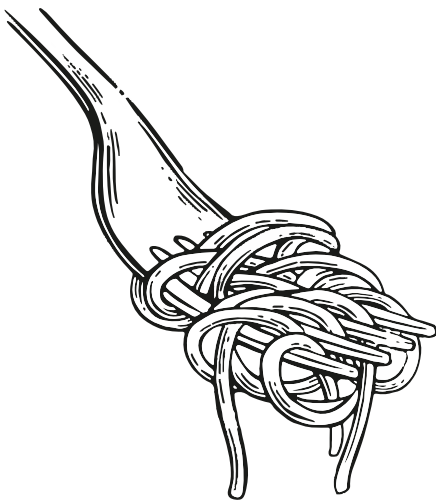
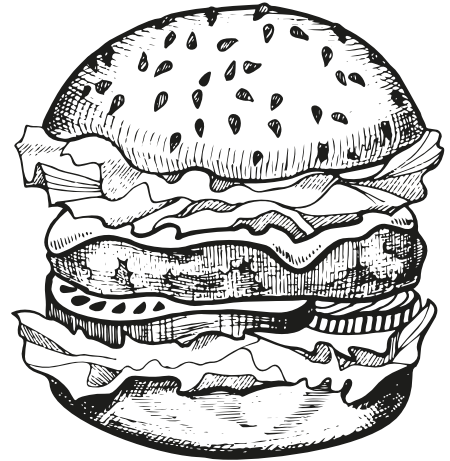
hausgemachtes Brötchen, gezupftes Schweinefleisch, Tomaten, Coleslaw Salat und Barbecue Sauce

der Vegiburger

Fr. 19.50

hausgemachtes Brötchen, Kichererbsen-Kürbis Patty mit Salat und Baumnüssen, an einer Hüttenkäse-Limonen Sauce

Beilage nach Wahl + Fr. 4.00



Vegetarische Gerichte

Äplermagronen nach URner Art

Fr. 23.50

URdinkel-Magronen mit Käse, Röstzwiebeln, Lauchstroh und Apfelmus

Zitronenrisotto

Fr. 23.50

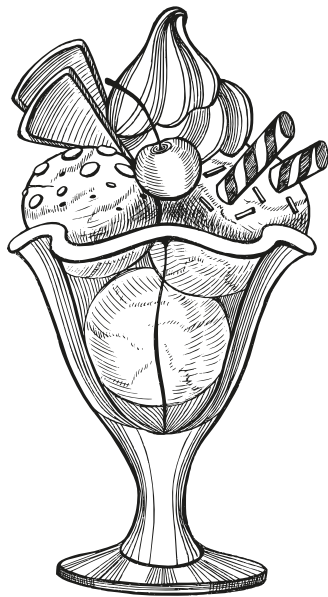
mit karamellisierten Cherrytomaten nach Wahl mit Riesencrevetten

Fr. 28.50

Spaghetti Primavera Vegan

Fr. 23.50

mit Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch und saisonalem Gemüse



Desserts

Affogato	Fr. 8.00
Espresso mit Vanilleglace	
die GASTHOF-Dessertvariation	Fr. 14.50
wir servieren verschiedene Kreationen, lass dich überraschen!	
American Cheesecake	Fr. 12.50
mit Pistazienglace	

...und dazu

Kaffee	Fr. 4.20
Espresso	Fr. 4.20
Milchkaffee	Fr. 4.70
Cappuccino	Fr. 4.70
Latte Macchiato	Fr. 5.00

Milchprodukte auch kalt oder vegan erhältlich!



...oder mit Schuss

Baileys	Fr. 6.50
Amaretto	Fr. 6.50
Rum	Fr. 6.50
Coretto Grappa	Fr. 8.50
Flämmlì (Espresso m. Williams)	Fr. 8.50

GASTHOF Schnapslerl	
Williams mit Birnenstück	Fr. 5.00

GASTHOF Hüüskaffee	
Kaffee im Glas	
mit Nuss-Schnaps und Rahm	Fr. 6.00

Schächätaler-Kaffee im Glas	
Nature oder Crème	Fr. 4.20

Schächätaler-Lutz im Glas	
Chriter, Zwätschgä, Träsch oder Kirsch	Fr. 5.20

Das ist nur eine kleine Auswahl,
mehr findest du in unserer
Dessert- oder Getränkekarte!



Weinkarte

Weissweine

Schweiz

Heida (Païen) AOC du Valais 75 cl

Jacques Germanier, Conthey

Bukett: mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten

Geschmack: fruchtig, körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang

Passt zu: Apéro, Käse, Fisch, Meeresfrüchten

Flasche 75cl Fr. 45.00 | Glas 10cl Fr. 7.00

St-Saphorin Tournefort AOC Lavaux 75cl

Bujard Vins, Rolle

Bukett: nach Blüten und Steinfrüchten

Geschmack: fruchtig mit einem leichten Honiggeschmack

Passt zu: Apéro, allen Fischgerichten, Käsespezialitäten

Flasche 75cl Fr. 45.00



Italien

Pinot Grigio Alto Adige DOC 75 cl

Alois Lageder, Südtirol

Bukett: sehr blumig, untermalt von reifem Pfirsich und Melonen

Geschmack: im Gaumen appetitanregend trocken mit verspielter erfrischender Säure

Passt zu: Apéro, Geflügelgerichte, Spargelrisotto

Flasche 75cl Fr. 48.00

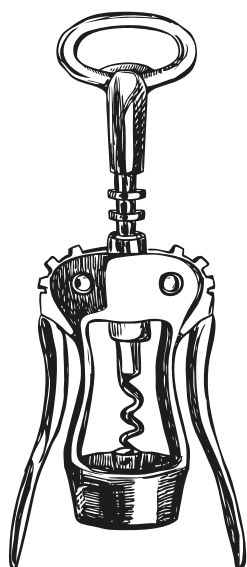
Feudo Arancio Grillo Sicilia DOC 75 cl

Feudo Arancio, Sizilien

Bukett: reifer Apfel, an Ananas und Pfirsich erinnernd, florale Noten
Geschmack: frische Frucht, ausgeglichen in Gerbstoffe und Säure, feiner mineralischer Tick

Passt zu: Apéro, Fischspezialitäten, Pasta-Gerichte mit Gemüse und Speisen aus weissem Fleisch

Flasche 75cl Fr. 35.00 | Glas 10cl Fr. 6.00



Rotweine

Spanien

Atrium Merlot 75cl

Miguel Torres, Penedès

Traubensorten: Merlot | Farbe: dunkel, kirschrot

Bukett: duftet herrlich nach üppigen und reifen Früchten sowie dezente Holzaromen

Geschmack: im Gaumen dicht und sehr zugänglich mit samtig weichem Tannin

Passt zu: kräftigen Fleischgerichten wie Kalbs- und Schweinebraten, Mittelmeerküche

Flasche 75cl Fr. 41.00



Marques de Tosos Reserva 75cl

Bodegas San Valero Cariñena

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

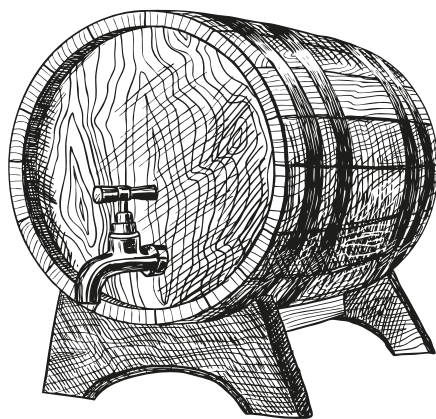
Farbe: rubinrot

Bukett: reichhaltig, grosse Persönlichkeit in der Nase

Geschmack: fruchtig, würzig und seidenweich, rund und anhaltend im Abgang

Passt zu: allen traditionellen Fleisch- und Käsegerichten

Flasche 75cl Fr. 34.00 | Glas 10cl Fr. 6.00



Salmos Torres Priorato España DOQ 75cl

Miguel Torres, Priorato

Traubensorten: Garnacha, Cariñena, Syrah

Farbe: Violetrot

Bukett: üppige Fruchtnoten von Beeren, dazu pfeffrige Nuancen, ein Hauch Vanille

Geschmack: mit viel saftigem Fruchtextrakt, kräftig mit guter Eleganz und milde Tannine

Passt zu: Lammgigot, Wild, allgemein zu kräftigen Fleischsorten

Flasche 75cl Fr. 68.00

Rotweine

Italien



Edizione Cinque Autoctoni VDT 75cl

Farnese Vini, Apulien

Traubensorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia

Farbe: granatrot | Bukett: intensiv und anhaltend mit Aromen nach Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak

Geschmack: fruchtig, vollmundig, weich, reich an Tanninen, mit einem lang anhaltenden Abgang

Passt zu: Entrecôte, Lammnierstück, Roastbeef

Flasche 75cl Fr. 64.00

Sovrana Barbera d'Alba DOC 75cl

Beni di Batasiolo, Piemont

Traubensorten: Barbera | Farbe: intensives purpurrot

Bukett: Aromen von dunklen Beeren, Cassis und edlem Holz

Geschmack: frisch mit einer saftigen Säure, voll und fruchtig, Eichenholzgeschmack

Passt zu: Antipasti, Eintöpfe, Schmorgerichte, ein Alleskönner zur italienischen Küche

Flasche 75cl Fr. 47.00

Neprica Puglia IGT 75cl

Tormaresca, Apulien

Traubensorten: Primitivo | Farbe: dunkles rubinrot

Bukett: in der Nase ein Bukett von roten Kirschen, mit Noten nach kandierten Früchten und Süssholz

Am Gaumen kugelrund, ausgewogen und gut strukturiert

Passt zu: begleitet unkompliziert Fleisch und Pasta

Flasche 75cl Fr. 36.00

Nero d'Avola Sicilia IGT 75cl

Landgut Feudo Arancio

Traubensorten: Nero d'Avola | Farbe: purpurrote Farbe

Bukett: mit deutlichen Fruchtnoten nach Waldbeeren und Granatäpfel

Geschmack: geschmeidig und samtig, fruchtig

Passt zu: Risotto, Pasta, rotem Fleisch, Wild, Lamm, würzigem Käse

Flasche 75cl Fr. 32.00 | Glas 10cl Fr. 5.50

