



Ihre Feier im Uristier-Saal



LIEBER GASTGEBER

Ob Businessevent, private Feier oder öffentliche Veranstaltung: Mit uns läuft's von A bis Z rund. Unser zuvorkommendes und motiviertes Team versteht sich als Gastgeber und ist sich gewohnt, überall sein Bestes zu geben – vom ersten Gespräch bis zur Abrechnung.

UNSER ANGEBOT

Ein schmackhaftes Essen ist der ideale Begleiter für einen gelungen Anlass. In diesem Dossier finden Sie einen Querschnitt aus unserem kulinarischen Angebot. Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuell auf Ihren Event abgestimmtes Angebot zusammen. Ihre Wünsche sind da, um erfüllt zu werden.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir legen besonders viel Wert auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft. Marktfrische Produkte schonend verarbeitet, termingerecht und attraktiv präsentiert: Das ist der Anspruch unserer Küchenprofis. Serviert werden die Köstlichkeiten von unserem erfahrenen Service-Team, welches Sie und Ihre Gäste auf hohem Niveau und mit grosser Herzlichkeit verwöhnt. Unsere hochwertigen Rohprodukte beziehen wir grösstenteils von regionalen Lieferanten. Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch oder Fisch aus MSC- und ASC- zertifizierten Quellen.

KONTAKT

Uristier Event & Catering

Dätwylerstrasse 27

6460 Altdorf

Tel. 041 870 47 47

info@uristiersaal.ch

www.uristiersaal.ch

Speisen

Apéro	4
Flying Dinner	6
Business Lunch 3 Gang	7
Menü 4 Gang	8
Vorspeisen	9
Hauptspeisen	10
Desserts	11

Weine

Weissweine	12
Roséweine	15
Rotweine	15
Moussierender weisser Süsswein	19
Schaumwein	19

Getränke

Aperitif	20
Digestif	20
Spirituosen	20
Biere	20
Mineralwasser und Süssgetränke	21
Kaffee und Tee	21

APÉRO

Uri

Dürre Röllchen, gefüllt mit Frischkäse	
Gourmet Burger mit Blauschimmelkäse	
Urner Chäsli Rosetten von der Girolle	
Grissini mit Urner Landrauchschorlen	
Hausgemachte Salzmandeln	15.00

Asia Riche

Thai Kokossüppchen im Weckglas	
Glasnudelsalat mit grillierter Crevette	
Poulet Teryaki Spiessli mit Erdnussauce	
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet Chili	
Curry Cashewnüsse	
Green Curry Balls	18.00

Klassiker

Crostini mit Rindstatar und Salzbutler	
Crostini mit Rauchlachs, Gurke und Meerrettich	
Parmesan Chips	
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum	
Gurken- und Karottensticks mit Joghurt Dip	
Marinierte schwarze Oliven	20.00

Apéro zum Zusammenstellen

Marinierte Oliven, mit Mandeln gefüllt	2.00
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum	2.50
Crostini mit Rohschinken, Frischkäse und Kresse	2.80
Crostini mit Tomate, Basilikum und Parmesan	2.80
Crostini mit Rindstatar	3.20
Hausgemachte Salzmandeln	2.20
Parmesan Chips	2.00
Gesalzenes Popcorn	2.00
Ofenfrische Apéro Käseküchlein	2.00
Ofenfrische Apéro Schinkengipfel	3.00
Karotten- und Gurkensticks mit Joghurt Dip	2.00
Wraps mit Rauchlachs, Gurke und Meerrettich	3.50
Wraps mit Chorizo, Provolone und Rucola	3.50
Wraps mit Feta, Oliven, Tomate und Rucola	3.50

FLYING DINNER

Vorspeisen im Weckglas

Rindstatar «Piemonteser Art», mit Trüffelöl und Parmesan Chips

Antipasti Salat mit eingelegtem Geissfrischkäse

Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Blätterteig Konfekt

Suppe

Apfel-Sellerie-Crèmesüppchen mit Grissini

Hauptgang im Flying Service

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Mandelreis und Kräutersalat

Mascarpone Risotto mit gebratenen Austernpilzen und Lauchringen

Pulled Pork Burger an hausgemachtem Eschalotten Früchte Chutney,
knackigem Eisbergsalat und Gemüse Chips

Dessert im Weckglas / auf Etageren

Vanillegriess mit Zimtäpfeln und Rosinen

Trifle von Mascarpone, Erdbeeren, Sherry und Biskuit

Nytlä Burrata Mozzarella mit Fleur de Sel Caramel

58.00

BUSINESS LUNCH 3 GANG

Menu I

Spargelschaumsüppchen mit Croutons

Hausgemachte Strozzapreti mit Pouletbruststreifen,
frischem Blattspinat, Peperoncini und Rahm

Saisonaler Fruchtsalat 23.00

Menü II

Morchelrahmsuppe mit frischem Kerbel

Cordon bleu vom Schwein mit Rohschinken, Taleggio und Spargel gefüllt,
dazu glasiertes Frühlingsgemüse und Kartoffelecken

Erdbeer Tiramisu 29.00

Menü III

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce,
Butterspätzli und Broccoli

Toblerone Mousse 35.00

Menü IV

Gezupfte Frühlingsalate mit mariniertem weissem Spargel und Rohschinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar,
gerösteten Lyoner Kartoffeln und Beilagensalat

Orangen Panna Cotta mit Waldbeer Ragout 38.00

MENÜ 4 GANG

Menü V

Tatar vom Urner Dürrs mit Avocado und Apfel, gereicht mit Salzbutter und Crostini

Gebrautes Zanderfilet auf Zitronen Risotto

Suprême Maispoulardenbrust mit Morchelfüllung und Balsamico Jus,
dazu Tagliatelle und grüner Spargel

Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche 68.00

Menü VI

Hausgebeizter Randen Lachs auf Frühlingssalat mit Orangen Vinaigrette

Bärlauchschaumsüppchen mit geflammtem Urner Geissfrischkäse

Rindsfilet am Stück gebraten an Thymian Jus
mit getrüffeltem Venere Risotto und glasiertem Frühlingsgemüse

Burrata Mozzarella mit Fleur de Sel Caramel und Granatapfelkernen 78.00

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	10.50
Geisskäse Crème brûlée mit Rosmarinhonig	12.00
Streifen von geräucherter Entenbrust auf asiatischem Gemüsesalat	12.00
Hausgebeizter Randen Lachs auf Frühlingssalat mit Orangen Vinaigrette	14.00
Grüner Papayasalat mit pikant mariniertem, kurzgebratenem Tunfisch	15.00
Tatar vom Urner Dürs mit Avocado und Apfel, gereicht mit Salzbuttermilch und Crostini	15.00

Suppen

Kalt servierte Gazpacho mit Gurken und Kräutercroûtons	6.00
Bärlauchschaumsüppchen mit geblähtem Urner Geissfrischkäse	7.00
Spargelschaumsüppchen mit Croutons	8.00
Safransüppchen mit Sesamcroûtons	9.00
Kräuter-Weisswein-Suppe mit Rauchlachs	9.00
Morchelrahmsuppe mit frischem Kerbel	10.00

Warme Vorspeisen

Gebratener Tomme mit Honig und Buurehamme, Salatbouquet	13.00
Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen Risotto	15.50
Geschmorte Rindsbäckchen auf Apfel Kartoffel Schnee und Pfefferschoten	16.50
Grillierte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree und Trüffelschaum	18.00

HAUPTSPEISEN

Fischgerichte

Forellenfilets aus dem Apfelrauch mit Heidelbeer Joghurt Dip, dazu grillierter Spargel und Randenplätzli	26.00
Gebratenes Zanderfilet mit Portweinschalotten auf Kräuterrisotto	27.00
Gebratene Riesenkrevetten mit Mango Vanille Chutney und Basmatireis	29.00

Fleischgerichte

Suprême Maispouardenbrust mit Morchelfüllung und Balsamico Jus, dazu Tagliatelle und grüner Spargel	30.00
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce, Butterspätzli und Broccoli	34.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Thymian Jus mit getrüffeltem Venere Risotto und glasiertem Frühlingsgemüse	40.00
Gebratene Kalbsschulter mit Marsalajus, Kartoffel Lauch Gratin und Gemüsewürfeln	40.00
Rosa Lammnierstück mit Kräuterjus, Carnaroli Risotto und saisonales Gemüse	40.00

Vegetarische Gerichte

Mediterrane Griessgnocchi auf Zucchettigemüse und pikanter Tomatensauce	18.00
Rosmarin Kartoffel Strudel mit sautierten Waldpilzen	20.50
Palak Paneer – Gebratener Paneerkäse mit frischem Blattspinat, Mandel Curry Sauce und Basmatireis	22.00

DESSERTS

Käse und Desserts

Auswahl von Innerschweizer Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot	12.00
Orangen Panna Cotta mit Waldbeer Ragout	6.00
Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche	8.00
Burrata Mozzarella mit Fleur de Sel Caramel und Granatapfelkernen	10.00

Dessertbuffet

Brischtner Nytlä	
Riesenmeringues mit Schlagrahm	
Toblerone Mousse	
Saisonaler Fruchtsalat	
Gebrannte Crème	15.00

WEISSWEINE

Schweiz / Neuenburg

«La Feuillée» blanc Neuchâtel AOC Domaine Grisoni, Cressier 100% Chasselas	39.00
«La Griffole» blanc Neuchâtel AOC Domaine Grisoni, Cressier 100% Chardonnay	43.00
Viognier Neuchâtel AOC Domaine de Montmollin, Auvernier 100% Viognier	45.00

Schweiz / Wallis

«Cuvée du Maître de Chais» Johannisberg de Chamoson AOC Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion 100% Sylvaner (Gros Rhin)	43.00
«Cuvée du Maître de Chais» Fendant de St. Léonard AOC Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion 100% Chasselas	43.00
«Grand Métral» Petite Arvine AOC Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion 100% Petite Arvine	45.00
«Cuvée Madame Rosmarie» blanche Valais AOC Domaine Diego Mathier, Salgesch Assemblage von vorwiegend Petite Arvine mit Pinot Blanc, Pinot Gris und Gros Rhyn (Sylvaner), Stahltank- und dezenter Barrique-Ausbau	47.00

Schweiz / Waadt

Ste-Catherine Vin blanc Vaudois Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	39.00
--	-------

Schweiz / Waadt – Lavaux

«Grand Vin de la République» Epesses AOC Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	44.00
---	-------

Schweiz / Genf

«Magie Blanche» Sauvignon Blanc Genève AOC
Domaine Les Vallières de Louis Serex, Peissy
100% Sauvignon Blanc 48.00

Schweiz / Tessin

«Prà Bianco» Bianco del Ticino DOC
Guido Brivio, Mendrisio
Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon 41.00

«Ramolo» Bianco del Ticino DOC
Casa Vinicola Feliciano Galdi, Bodio und Mendrisio
Assemblage von 65% Chardonnay mit 35% Viognier 43.00

«La Contrada» Ticino DOC Bianco di Merlot
Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot (weiss vinifiziert) 43.00

Italien / Piemont

«Fiero» Roero Arneis DOC
Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo
100% Arneis 39.00

Italien / Südtirol

«Söll» Pinot Grigio DOC
Kellerei Kaltern an der Südtiroler Weinstrasse
100% Pinot Grigio 45.00

Italien / Apulien

Vernaccia di San Gimignano DOCP
Tenuta Panizzi, San Gimignano
100% Vernaccia 42.00

«A Mano» Bianco Puglia IGT
Azienda Agricola A Mano Wine, Gioia del Colle
Assemblage von 60% Fiano Minutolo, 30% Falanghina und 10% Verdeca 36.00

Italien / Sizilien

«Grillo Parlante» Bianco di Sicilia IGT
Azienda Agricola Fondo Antico, Trapani
100% Grillo Parlante 39.00

Frankreich / Bordeaux – Entre-deux-Mers

Bordeaux Blanc AOC
Château Le Grand Verdus, Sadirac
Assemblage von Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle 44.00

Spanien / Kastilien und León – Rueda

«Trascanpanas» Verdejo Rueda DO
Bodega Gotica, Rueda
100% Verdejo 42.00

Österreich / Kamptal

«Hasel» Grüner Veltliner
Weingut Birgit Eichinger, Strass
100% Grüner Veltliner 39.00

ROSÉWEINE

Schweiz / Neuenburg

Oeil-de-Perdrix Neuchâtel AOC
Caves du Château d'Auvernier
100% Pinot Noir (rosé vinifiziert) 44.00

Schweiz / Tessin

«Grand Rosé» Ticino DOC Rosato di Merlot
Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot (rosé vinifiziert) 42.00

ROTWEINE

Schweiz / Wallis

Humagne Rouge Valais AOC
Jacques Germanier, Conthey
100% Humagne Rouge 42.00

«Les Pyramides» Cornalin Valais AOC
Domaine Diego Mathier, Salgesch
100% Cornalin 49.00

Schweiz / Waadt – Chablais

«Sang Royal» Aigle Rouge Chablais AOC
E. Waldvogel & Fils, Aigle
100% Pinot Noir 44.00

Schweiz / Neuenburg

«Les Rables» Pinot Noir Neuchâtel AOC
Domaine Grisoni, Cressier
100% Pinot Noir 44.00

«L'Insolite» Assemblage Rouge Neuchâtel AOC
Domaine Grisoni, Cressier
Assemblage von Gamaret, Garanoir und Pinot Noir, Ausbau in Burgunder Piècen 46.00

Schweiz / Tessin

«Prà Rosso» Ticino DOC Rosso di Merlot Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	41.00
«Giornico Oro» Ticino DOC Rosso di Merlot Casa Vinicola Feliciano Gialdi, Bodio und Mendrisio 100% Merlot	48.00

Schweiz / Graubünden

Jeninser Pinot Noir Graubünden AOC Weinbau Cottinelli, Malans 100% Pinot Noir	45.00
---	-------

Italien / Südtirol

Lagrein Südtirol DOC Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse 100% Lagrein	45.00
«Campaner» Cabernet Sauvignon Südtirol DOC Riserva Kellerei Kaltern an der Südtiroler Weinstrasse 100% Cabernet Sauvignon, dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	49.00
«Rungg» Merlot Cabernet Cuvée Südtirol DOC Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	45.00

Italien / Piemont

«Ariota» Barbera d'Alba DOC Azienda Agricola La Torricella, Monforte d'Alba 100% Barbera, Grosseichenfass- und dezenter Barrique-Ausbau	43.00
«Titon» Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza Azienda Agricola L'Armangia di Ignazio Giovine, Canelli 100% Barbera, Ausbau in neuen und gebrauchten französischen Barriques	47.00
Nebbiolo d'Alba DOC Renato Corino, La Morra 100% Nebbiolo, dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	45.00

Italien / Veneto

«Passione Assoluta» Valpolicella Classico Superiore DOC Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella und 10% Cabernet Sauvignon, Stahltank- und Barrique-Ausbau	36.00
«Ripasso» Valpolicella Classico Superiore DOC Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	46.00

Italien / Toscana

Chianti Classico DOCG Azienda Agricola Le Fonti, Poggibonsi Assemblage von 90% Sangiovese mit 10% Merlot und Cabernet Sauvignon Ausbau in gebrauchten französischen Barriques	45.00
«GEA» Rosso di Montalcino DOC Il Paradiso di Frassina di Giancarlo Cignozzi, Montalcino 100% Sangiovese Grosso, Ausbau in gebrauchten französischen Barriques	48.00
«Le Volte» Toscana IGT Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci Assemblage von 67% Merlot, 13% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon, Ausbau in neuen und gebrauchten französischen Barriques	49.00

Italien / Apulien

«Luccarelli» Negroamaro Puglia IGT Terre di Sava, Sava bei Apulien 100% Negroamaro	36.00
«Senza Parole» Primitivo Salento IGT Master Campus, San Potito Ultra 100% Primitivo (sehr lieblich)	38.00
«Dionis» Salice Salentino DOC Cantina Due Palme, Cellino San Marco 100% Negroamaro	43.00

Italien / Sizilien

Nero d'Avola Sicilia IGT Azienda Agricola Fondo Antico, Trapani 100% Nero d'Avola	39.00
«Santagostino» Sicilia IGT Azienda Agricola Firriato, Paceco Assemblage von 50% Nero d'Avola und 50% Syrah, dezenter Barrique-Ausbau	43.00

Frankreich / Bordeaux

Château du Retout MC Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois, Cussac Assemblage von 90% Merlot mit 10% Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau	45.00
---	-------

Spanien / Ribera del Duero

Ribera del Duero DO Tinto Reserva Bodegas Fuentespina, Burgos 100% Tempranillo Ausbau in neuen und gebrauchten französischen und amerikanischen Barriques	49.00
--	-------

Spanien / Aragonien – Campo de Borja

«Gran Campellas» Campo de Borja DO tinto Reserva Bodegas Borsao, Borgia Assemblage von 75% Garnacha und 25% Tempranillo, dezenter Barrique-Ausbau	39.00
---	-------

Spanien / Rioja Alta

Rioja DOC tinto Reserva Bodegas Coto de Imaz, Logroño 100% Tempranillo, 16 Monate Barrique-Ausbau und 36 Monate Flaschenreife	44.00
---	-------

Spanien / Dominio de Valdepusa

«Lesegut» Dominio de Valdepusa DO Familia Marqués de Griñon, Malpica del Tajo Assemblage von Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau	43.00
--	-------

Portugal / Alentejo

«Monte do Zambujeiro» Vinho Regional Alentejano
Adega Quinta do Zambujeiro, Borba
Assemblage von 35% Aragonez, 20% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet,
9% Tinta Caiada, 9% Petit Verdot und 7% Trincadeira, Ausbau in französischen Barriques 46.00

Deutschland – Pfalz

«Black Print» Cuvée
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt
Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah und Blaufränkisch,
Grosseichenfass-Ausbau 46.00

Österreich / Carnuntum

Blauer Zweigelt Carnuntum Classic
Weingut Familie Pitnauer, Göttlesbrunn
100% Zweigelt 41.00

Österreich / Neusiedlersee-Hügelland

«Nepomuk» Cuvée
Reinhold & Thomas Schwarz, Weingut Koster am Spitz
Assemblage von 50% Blaufränkisch und 50% Syrah, Grosseichenfass-Ausbau 42.00

MOUSSIERENDER WEISSER SÜSSWEIN

Italien / Piemonte

«Moncucco» Moscato DOC Piemonte
Azienda Agricola Piero Gatti, Santo Stefano Belbo
100% Moscato, leicht moussierend, süßer Apéro- und Dessertwein 41.00

SCHAUMWEIN

Italien / Veneto

«Sergio» Spumante d'Italia MO Extra-Dry
Cantina Sergio Mionetto, Valdobbiadene
Assemblage von Glera (Prosecco), Chardonnay, Bianchetta und Verdiso 39.00

GETRÄNKE

Aperitif

Hugo		9.00
Aperol Spritz		9.00
Campari 23%	4 cl	7.00
Cynar 16%	4 cl	7.00

Digestif

Averna 29%	4 cl	7.00
Appenzeller 29%	4 cl	7.00

Spirituosen

Vieille Prune Zraggen 38%	2 cl	7.00
Vieille Williams Zraggen 30%	2 cl	7.00
Kirsch Dettling 41%	2 cl	7.00
Grappa Brunello 41%	2 cl	8.00
Grappa Amarone 41%	2 cl	8.00
Remy Martin VSOP 40%	2 cl	8.00

Biere

Eichhof Lager 4.8%	33 cl	4.80
Eichhof Retro 4.8%	33 cl	4.80
Eichhof Bügelbräu 4.9%	40 cl	6.00
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50
Stiär Biär «Äs Edelwyss» 5.0%	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier 5.3%	50 cl	7.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Knutwiler mit Kohlensäure	75 cl	6.00
Knutwiler ohne Kohlensäure	75 cl	6.00
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.50
Fusetea Lemon	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.50
Rivella rot / blau	33 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50

Kaffee und Tee

Kaffee		4.00
Espresso		4.00
Schale		4.40
Cappuccino		4.40
Latte Macchiato		4.80
Tee, diverse Sorten		4.00
