

## ZUM STARTEN...

Lauwarmer Innerschweizer Brie mit Röstzwiebeln  
auf Gemüsestreifen an Kräuter-Gewürzöl 12.50

Tagessuppe mit Kräuter Pagnol-Brot 9.50

Kleiner frischer Salat an Haus-Dressing 9.50

Kleiner Salat mit kaltgeräucherter Ürner Lachsforelle  
an Mangodressing...als Vorspeise 19.-

## FÜR DIE KIDS

Kinderrisotto 14.-

Kinder Poulet-Knusperli mit Pommes Frites 17.-

Kinder Egli-Knusperli mit Pommes Frites 19.-

Pommes Frites 9.50

### Herkunft:

Albeli/Felchen/Hecht: Ürnersee    Lachsforellen: Fischerei Baumann, Uri  
Rind/Kalb/Schwein: CH    Poulet: NL    Brot: CH    Egli Knusperli: DE, FAO 04,05,27

Sie sind Allergiker? Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft  
über die in den Gerichten enthaltenen Lebensmittel, bitte unbedingt melden!

## SASHIMI DER EXTRAKLASSE

...als Vorspeise für zwei oder als Hauptgang, 180 gr.

Rohes TOP Lachsforellenfilet von der Fischerei Baumann aus Attinghausen an Zitronenöl, Maggia Pfeffer und Salz Flocken 39.-

...möchten Sie dazu noch etwas Pommes oder Risotto + 6.-

## AUCH NOCH VOM WASSER

Der **TAGES-FISCH**...nach Lust und Laune vom Chef zubereitet 😊

Würfel vom edlen Urnersee Hecht mit Gemüsestreifen an Chimichurri und Weisswein auf Risotto...es hat wenn's hat... 46.-

Grosser Salat mit gebratenem Tagesfisch an Haus-Dressing 37.-

Egli-Knusperli im Bierteig mit Salat, Hausmayonnaise 34.50

Egli-Knusperli im Bierteig mit Pommes, Hausmayonnaise 34.50

Tages Risotto mit kaltgeräucherter Ürner Lachforelle mit einer Prise "Pepe Vallemaggia" 36.-

## AUF VORBESTELLUNG FÜR 2 PERSONEN

Gerne bereite ich Ihnen auch einen „BIG FISH“ im ganzen zu.  
Je nach Verfügbarkeit Ürner Lachsforelle oder Wolfsbarsch.

## TOP TARTARE

...als Vorspeise für zwei oder als Hauptgang, 160 gr.

Handgehacktes erstklassiges Schweizer Rinds-Filet, nach Daniele's Geschmack frisch mariniert mit dies und das... 39.-

...möchten Sie dazu noch etwas Pommes oder Risotto + 6.-

## AUCH NOCH VOM LAND

Der **TAGES-SPEZIAL** nach Lust und Laune vom Chef 😊

Würfel vom Schweizer Rindsfilet an rassisger rote Curry-Gemüse Rahmsauce mit Risotto 45.-

Poulet-Knusperli im Backteig mit Pommes, Hausmayonnaise 29.50

Poulet-Knusperli im Backteig mit Salat, Hausmayonnaise 29.50

Spiessli vom Schweizer Rindsfilet 160 gr. an Chimichurri auf Risotto, hausgemachtes Dörrotomaten Chutney 45.-

Risotto mit schmelzendem Innerschweizer Brie an Gewürzöl 28.-

**!! LIEBE GÄSTE, WIR SERVIEREN  
KEINE KLEINEREN PORTIONEN !!**

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

## TOP AUS URI

Petite Arvine, weiss, Ur-Wy, Altdorf dl. 9.50 Fl. 59.-  
Rosato, rosè, Ur-Wy, Altdorf dl. 9.- Fl. 57.-  
Pinot Noir Barrique, rot, Ur-Wy, Altdorf dl. 11.50 Fl. 69.-

## TICINO

Casa Bianca, Merlot bianco, Ticino dl. 8.50 Fl. 55.-  
Casa Rossa, Merlot rosso, Ticino dl. 8.50 Fl. 55.-  
Bianco rovere, Merlot bianco, G.Brivio 3/8 Fl. 38.-  
Riflessi d'epoca, Merlot rosso, G. Brivio 3/8 Fl. 47.-

SIE MÖCHTEN NUR "ES HALBELI" ?

KEIN PROBLEM, WIR ÖFFNEN JEDE 7/ 10 FLASCHE FÜR SIE  
UND KÜMMERN UNS UM DEN REST NACH FEIERABEND 😊

FRAGEN SIE NACH DER WEINKARTE, ODER STÖBERN SIE IM WEINREGAL

## FLÜSSIGES

Gasosa: Zitronen-Limonade in der Bügelflasche 5.50  
Apfelschorle, Rivella rot, Cola 30 cl., Orangensaft 20 cl. 5.-  
Mineralwasser mit Gas Glas: 3.50 Liter: 8.-  
Fischli-Wasser (Hahnenwasser) Glas: 2.50 Liter: 5.50  
Bier alkoholfrei / Radler 33 cl. 5.50  
Einsiedler Bier Spezial 33 cl. 5.50  
Einsiedler Lager 58 cl. 6.90  
Suure Moscht klar alkoholfrei 6.50

# RESTAURANT FISCHLI...AM SEE

LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN

## APEROS

Hausapero Saisonal mit 9.50 ohne 8.50  
Prosecco dl. 8.50    Aperol Spriz 1,5 dl. 9.50  
Cynar, Martini, Campari, Amaro 4 cl. 8.-  
Campari/Cynar Orange 12.-

## KAFFEES UND...

Kaffee normal, Espresso, Ristretto 4.70  
Espresso Corretto Grappa od. Cognac 5.70  
Milchkaffee, Cappucino 5.-  
Latte macchiato, Espresso doppio 6.-  
Kaffee hell mit Schnaps (2 cl.) 5.70  
(Zwetschge, Träsch, Chrüter)  
Warme Ovo oder Schoko 5.-  
Schwarztee, Früchte, Pfefferminze,  
Hagebutten, Verveine 4.50

## LUÄG I DÄ SCHNAPS EGGÄ

Jeder Schnaps ob güät oder schlecht 😊 2 cl. 8.-

# FÜR DIE SÜSSEN

Erdbeertörtli an Vanille-Mascarpone Crème 9.50

Lauwarmer Schokokuchen vom Mami 9.- ...mit Glace + 3.50

Hausgemachtes Panna Cotta mit Mangosauce und Erdbeeren 12.-

Feiner Tessiner Mandelkuchen 9.- ...mit Glace + 3.50

Lauwarmer Erdbeer-Gratin mit Vanilleglace 14.-

## EN CHUGELE MIT... 8.50

Vanilleglace mit Nusslikör oder Mangosorbet mit Absinth

## AFFOGATO 8.50

Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso

## COUPE ROMANOFF 14.-

Vanilleglace mit Erdbeeren, Erdbeerpüree und Schlagrahm

## COUPE DÄNEMARK 12.-

Vanilleglace mit Schokosauce und Schlagrahm

## COUPE BAUEN 12.-

Vanille-, Schoko-, Moccaglace mit Schokosauce und Schlagrahm

## COUPE MANGO 13.-

Mangosorbet und Vanilleglace mit Mangosauce und Schlagrahm

## COUPE KAFI 14.-

Mocca- und Vanilleglace mit Espresso und Schlagrahm

## COUPE KARMEL 12.-

Vanilleglace mit Karamelsauce und Schlagrahm

Glace Sorten: Schoko, Vanille, Mocca, Mangosorbet

1 Kugel: 4.50 2 Kugeln: 8.- Schlagrahm: 1.50