



# Lavendelbeizli Klosterhof

Seedorf Uri



## **Herzlich willkommen im Lavendelbeizli!**

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Anlass bei uns interessieren. Gerne verwöhnen wir Gruppen von 20-40 Personen. Auch ist es möglich, den heimeligen Raum zu mieten.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Einheitsmenü zu entscheiden.

Schön Sie bei uns als Gäste begrüßen zu dürfen.  
Ihr Klosterhof-Team

## **Wir setzen auf regionale Produkte-**

und verwenden hofeigene Produkte. Das Fleisch beziehen wir von der Ürmetzg AG in Altdorf.

Unser Käse kommt von der Alp Surenen Attinghausen und der Alp Hinterfeld im Meiental.

Katja Kempf, Bäuerin von Seedorf liefert uns das feine, hausgemachte Brot und Zopf.

Lokale Spezialitäten beziehen wir von der Bäckerei Schillig in Bürglen und Baggenstos Spezialitäten in Altdorf.

# Getränke

## Kalte Getränke

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| Mineral                       | 1.5lt | 7.50 |
| Cola, Rivella, Schorle, Citro | 1.5lt | 9.00 |
| Orangenus                     | 1.0lt | 9.00 |
| Seedorfer Quellwasser         | Krug  | 2.00 |

## Bier/ Most

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| Stiärbär                | 33cl | 4.80 |
| Saurer Most mit Alkohol | 50cl | 4.80 |

## Weissweine

|  |         |      |       |
|--|---------|------|-------|
| Chapeau blanc de noir                                      | Wallis  | 50cl | 20.50 |
| Colle dei Tigli IGT  | Italien | 75cl | 32.00 |
| Ur Wy Riesling Silvaner Fam. Schuler-Hardegger Bürglen Uri | Uri     | 75cl | 44.50 |

## Rotweine

|   |         |      |       |
|---|---------|------|-------|
| Chapeau   | Wallis  | 50cl | 20.50 |
| Talo Primitivo-Merlot IGP                       | Italien | 75cl | 36.00 |
| Ur Wy Pinot Noir Fam. Schuler-Hardegger Bürglen | Uri     | 75cl | 44.50 |

## Weine auf Vorbestellung

|                                    |         |      |       |
|------------------------------------|---------|------|-------|
| Weisswein Johannisberg „Julius“    | Wallis  | 75cl | 39.00 |
| Roséwein Vino Rosato               | Italien | 75cl | 33.00 |
| Rotwein Le Lucrezie IGT            | Italien | 75cl | 32.00 |
| Rotwein Ripasso della Valpolicella | Italien | 75cl | 42.50 |
| Rotwein Il Mimo Terre de Pedemonte | Tessin  | 75cl | 42.50 |

## Warme Getränke

|  |      |
|--|------|
| Kaffee, Espresso, Tee                                  | 4.00 |
| Latte Macchiato, Schale, Cappuccino, heisse Schokolade | 4.50 |
| Kaffee Schnaps (Träscht, Kräuter, Zwetschgen)          | 5.00 |
| Kaffee und Gipfeli                                     | 6.00 |
| Kaffee und hausgemachter Kuchen                        |      |
| Gipfeli  | 2.00 |

## Spirituosen

|                 |     |      |
|-----------------|-----|------|
| Alte Zwetschgen | 2cl | 5.00 |
| Grappa          | 2cl | 5.00 |
| Williams        | 2cl | 5.00 |

## Likör

|             |     |      |
|-------------|-----|------|
| Appenzeller | 2cl | 4.00 |
|-------------|-----|------|

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Hausapéro mit/ohne Alkohol | 8.00 |
|----------------------------|------|



# Apéro

## 1 Kleines Apéro

|                   |            |      |
|-------------------|------------|------|
| Chips, Salzgebäck | pro Person | 3.00 |
|-------------------|------------|------|

## 2 Hof Apéro

|   |            |      |
|---|------------|------|
| Salzgebäck, Schinkengipfeli, Frischkäsebrötli | pro Person | 8.50 |
|---|------------|------|

ab 20 Personen

## 3 Käse Apéro

|  |            |       |
|--|------------|-------|
| Klosterhof Formaggini<br>Urner Alpchäsmöckli (Surener/Meientaler)<br>Gisler's Weisseschimmelkäse<br>Dörrobirnen, Baumüsse und Brot | pro Person | 12.50 |
|--|------------|-------|

## 4 Apéro mit Fleischplättli und Urner Alpkäse

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| 3-4 versch. Urnerfleisch<br>Urner Alpkäse<br>Garnitur | pro Person | 18.50 |
|---|------------|-------|

## Apéro Plus

|   | Preis pro Stück |
|---|-----------------|
| Saisonsuppe in der Tasse  | 2.50            |
| Schinkengipfeli   | 2.00            |
| Käseküchlein  | 1.00            |
| Würz Prusienne  | 0.90            |
| Frischkäse Brötli   | 2.00            |
| kleine Zigerkrapfen   | 1.20            |
| kleine Ofenkrapfen  | 1.20            |
| Urner Spezialitätenteller für 4 Personen<br>Zigerkrapfen, Ofenkrapfen, Pastete, Biräweggä | 16.50           |

## Vorspeise

### Salatschüssel

Saisonaler Blattsalat mit Brotwürfeli und gehacktem Ei 5.50

---

## Menü

1 **Bauernschinken mit verschiedenen Salaten garniert**  
mit zwei verschiedenen Saucen 22.50

---

2 **Bauernschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat**  
mit zwei verschiedenen Saucen 24.50

---

3 **Klosterhof Magronen mit Apfelmus**  
mit Kartoffeln, Alpkäse, Rahm und Röstzwiebeln 17.50

---

4 **Klosterhof Magronen mit Apfelmus**  
mit Kartoffeln, Alpkäse, Rahm und Röstzwiebeln  
mit einer geräucherten Siedwurst 23.50

---

5 **Klosterhof Magronen mit Apfelmus**  
mit Kartoffeln, Alpkäse, Rahm und Röstzwiebeln  
mit ein Paar Käsewurstli 24.00

---

6 **Urner Rindsgeschnetzeltes**  
mit hausgemachten Spätzli 24.50

---

7 **Urnerfleischplatte**  
3-4 versch. Urnerfleisch, Urner Alpkäse, Garnitur 22.50

---

## Menü

8 **Grillbuffet mit verschiedenen Salaten**  
300g Fleisch pro Person  
Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Poulet, Würstli,  
Kartoffeln und Sauerrahmsauce 35.00

---

9 **Fondue**

---

10 **Raclette klassisch**  
250 g Käse pro Person, Kartoffeln,  
Gemüse süss-sauer und Essiggemüse 25.00

---

zusätzliche Portion Käse 150 g 6.00

---

11 **Tischgrill mit Raclette**  
150 g Käse und 200 g Fleisch pro Person  
Kartoffeln, Gemüse süss-sauer, Essiggemüse, Apfel-  
schnittze, Pilze und 3 verschiedene Saucen 32.00

---

zusätzliche Portion Käse 150 g 6.00

---

zusätzliche Portion Fleisch 150 g je nach Fleisch 7.50/ 9.50

---

### Herkunft Fleisch

Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Trockenfleisch,  
Wurstwaren, Schinken ist ausschliesslich **Schweizer Fleisch**





# Bauernhof Brunch

Zopf  
2-3 verschiedene Sorten Brot  
von Bäuerin Katja Kempf Seedorf

Butter

div. Konfitüren hausgemacht  
Honig

Birchermüesli  
Urner Alpkäse  
Fleischplatte

Frische saisonale Früchte  
Joghurt Nature und Frucht

Rösti mit Speck und Spiegelei

Getränke  
Milch, Ovo und Schoggi  
div. Kaffees  
Tee  
Süssmost vom Hof  
Seedorfer Quellwasser

Brischtner Birä  
Erika's Meringues mit Rahm  
Biräweggä

Preis pro Person 38.00

Kinder bis 4 Jahre gratis

5-16 Jahre pro Altersjahr 1.00



# Dessert

1 **Erikas Meringues**  
mit Glace und Rahm 8.50

2 **Lavendelparfait**  
mit Kuchen und Rahm 11.50

3 **Landfrauen Dessert**  
Lavendelparfait, Brischtner Birä, Meringues und Rahm 12.50

4 **Brischtner Birä**  
mit Rahm 10.50

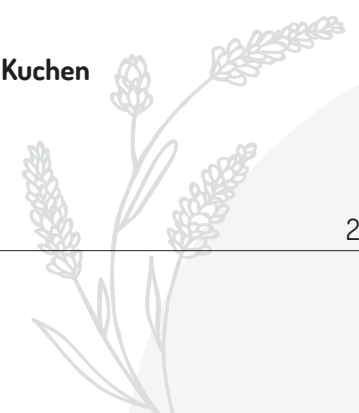
5 **Brischtner Birä**  
mit Rahm und einer Kugel Vanilleglace 12.00

6 **Schoggimousse im Weckglas**  
mit Meringues und Rahm 8.50

7 **Urner Spezialitätenteller für 4 Personen**  
Zigerkrapfen, Ofenkrapfen, Pastete, Biräweggä 16.50

8 **Kaffee und hausgemachter Kuchen**

**Dessert selbst gebracht**  
Unkostenbeitrag pro Person 2.50



## Hof- und Gartenführung

auf Voranmeldung, Dauer 45-60 Minuten

Führung bis 25 Personen Pauschal  
grössere Gruppen

Fr. 70.00  
auf Anfrage

## Liebingswein

Möchten Sie Ihren Lieblingswein mitbringen? Kein Problem, pro Flasche 75cl verrechnen wir Fr. 20.00 Zapfengeld, bei 50cl Flaschen Fr. 10.00.

## Bedienung

Gerne bedienen wir Sie am Abend bis zum Dessert (spätestens 23.00 Uhr). Danach ist Selbstbedienung. Wünschen Sie länger von uns bedient zu werden, dann ist das für Fr. 30.00 pro Stunde und Person möglich.

Die genaue Personenanzahl benötigen wir 24 Std. vor dem Anlass, sie ist verbindlich und wird verrechnet.

## Vorschläge Catering (bei Raummiete)

[www.baggenstos-spezialtaeten.ch](http://www.baggenstos-spezialtaeten.ch)

[www.beck-schillig.ch](http://www.beck-schillig.ch)

[www.grill-gott.ch](http://www.grill-gott.ch)

[www.haushaltsservice-uri.ch](http://www.haushaltsservice-uri.ch)

Catering by Wylerli, Andrea Gnos 041 870 38 64  
und Barbara Imhof 041 870 01 94

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. gesetzlicher MWST.  
Die Marktlage kann Preisänderungen oder Änderungen des Angebots nach sich ziehen.



Ausgabe Januar 2023



☎ 041 871 14 64

✉ [info@klosterhof-seedorf.ch](mailto:info@klosterhof-seedorf.ch)

🌐 [www.klosterhof-seedorf.ch](http://www.klosterhof-seedorf.ch)

KLOSTER HOF