

Speisekarte

RINGS UM`S ÜRNER CHUCHIGÄNTERLI

Liebe Gäste, liebe Freunde

„Als sie endlich sassen, da hätte man gar nicht gemerkt, dass sie Fremdlinge wären und Unbekannte. Die ganze Gesellschaft wie aus einem Gusse ...“, schrieb der grosse Dichter Jeremias Gotthelf.

140 Jahre Gasthaus im Feld. Gastfreundschaft ist eine Tradition, die wir bereits in der 5. Generation mit viel Hingabe pflegen.

Gönnen Sie sich eine Auszeit. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt und schlemmen Sie mit uns durch die regionalen Frischprodukte der umliegenden Täler und Alpen.

Ihre Gastgeber
Beat Walker und Marco Helbling

ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Gasthaus ist von **Mittwoch bis Sonntag geöffnet.**

Ebenso sind wir an **Ostern, 1. August, Weihnachten, Stephanstag & Silvester für Sie da.**

Betriebsferien Winter: 18. November 2019 bis 03. Dezember 2019

Betriebsferien Fasnacht: 17. Februar 2020 bis 10. März 2020

MITTAGS

Von **11.30 bis 14.00 Uhr** servieren wir Speisen aus unserer à la carte-Karte sowie ein 3-Gang Lunchmenü und ein 5-Gang Degustationsmenü.

ABENDS

Von **18.00 bis 21.00 Uhr** servieren wir Speisen aus unserer à la carte-Karte sowie ein Degustationsmenü.

ALLERGIEN

Lieber Gast

Wir bitten Sie höflich um Verständnis, dass wir aus betriebswirtschaftlichen Gründen unsere Menüs nicht nach Ihren Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen richten bzw. umgestalten können. Unsere Mitarbeiter informieren Sie jedoch sehr gerne über die jeweiligen Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien auslösen könnten. Für Ihre Kulanz danken wir herzlich.

A LA CARTE

SUPPEN

WILDBERGHEUSUPPE

Suppe aus Bergheu von der Göschenalp mit Urwald-Schinkenstroh

16.–

SPARGELSUPPE

Suppe aus grünen Spargeln mit einem Rahmköpfchen und Lachsspiessli

16.–

SALATE & KALTE VORSPEISEN

BLATTSALAT UND SCHWYZERKÄSE

Kleiner Blattsalat mit gehobeltem, 18-monatigem Schwyzerkäse

11.–

BURRATINA MIT SPARGLEN

Burratina mit Spargeln, Bärlauch und aromatisches Erdbeeren-Balsamico-Dressing

22.–

CARPACCIO VOM LACHS

Herrliche Kombination von geräuchertem Lachs mit Avocado und Mango

28.–

KALBSTARTAR

Tartar vom Kalb mit Randen-Hummus, serviert mit Toast

Vorspeise

60 gr.

26.–

Hauptgang

120 gr.

36.–

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HAUSSAUCE (französische Salatsauce)

ERDBEEREN-BALSAMCIOSAUCE (saisonale Salatsauce)

PFEFFERMINZ-BALSAMICOSAUCE (saisonale Salatsauce)

WARME VORSPEISEN

RINDSMARKBEIN

Im Ofen gebratenes Markbein auf Selleriepüree serviert mit Frühlingsalat

Vorspeise

21.–

Hauptgang

35.–

STUNDENEI

Stundenei mit frischen Spargeln, Morcheln und Parmesanschaum

27.–

DIE FLEISCHKLASSIKER DER URNER KÜCHE

GITZI

Gitzi aus dem Ofen mit Leberli und Nieren, frischer Kartoffelstock und Gemüse 52.–

GROSI'S HACKTÄTSCHLI

Geformtes Hackfleisch mit Rahmsauce, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse 36.–

RINDSFILET

Rindsfilet auf Spargeln mit Petersilienpesto, dazu ein herrliches Erdbeeren-Prosecco-Risotto und Gemüse 150 Gramm 58.–

KALBSKOTELETTE

Kalbskotelette mit Salbeibutter, luftigem Kartoffelstock und Gemüse 58.–

KALBSLEBER ODER NIERLI „S'GIT SO LANGS HED“

Kalbsleber oder Nierli mit Erdbeeren, dazu ein sämiges Lauch-Kartoffel-Risotto und Gemüse 42.–

AUSGEKOCHTES

KALBSKOPFBACKE

In Rotwein geschmorte Kalbskopfbacke, serviert mit luftigem Kartoffelstock und Gemüse 56.–

AUS DEM WASSER – JE NACH FANG

Sehr gerne informieren wir Sie über den aktuellen Tagesfisch:
Zander, Hecht oder Forelle

URNER FORELLEN

Frische Forelle gebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln 42.–

GEGARTER HECHT

Im Ingwersud pochierter Hecht begleitet von Frühlingsgemüse Erdbeeren-Prosecco-Risotto 54.–

VEGETARISCHE GERICHTE

FRÜHLINGSNUDELN

Breite Nudeln an schmackhaftem Zitronenpesto, serviert mit Spargeln und Frühlingsgemüse 39.–

KICHERBSENKUGELN

Kicherebsenkugeln mit Quark-Bärlauch und Frühlingsgemüse 42.–

BEILAGEN NACH WAHL

KARTOFFELSTOCK

BRATKARTOFFELN

ERDBEEREN-PROSECCO-RISOTTO

LAUCH-KARTOFFELN-RISOTTO

NUDELN

SALZKARTOFFELN

DEGUSTATIONSSINFONIE

Gerne servieren wir Ihnen ein Degustationsmenü auch in vegetarischer Variante.

Fragen Sie nach dem heutigen Angebot.

Vorspeise, Suppe, Fisch, Hauptgang, Dessert oder Käse

3-Gang Menü	86.–
4-Gang Menü	95.–
5-Gang Menü	105.–

ETWAS SÜSSES

TAGESDESSERT

(erkundigen Sie sich nach dem heutigen Angebot) 16.–

SCHLAGRAHMGENUSS

Ländliche Schlemmerei mit gedörrten Birnen, Sauerrahmglace und Schlagrahm 16.–

KARDAMON-CRÈME-BRÛLÉE

Kardamoncreme mit Caramelkruste begleitet von einem Erdbeersorbet 18.–

SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Schokoladenkuchen mit Quarkglace serviert mit Rhabarberkompott 18.–

CARAMELKÖPFLI

Caramelköppli mit Pinien-Mandel-Krokant 16.–

Je nach **Saison** servieren wir Ihnen hausgemachte Sorbets und Glace.
Fragen Sie nach dem heutigen Angebot

Preis pro Kugel 4.50

Rahmzuschlag 1.50

SAUERRAHMGLACE

ERDBEERENSORBET

PASSIONSSORBET

ZWETSCHGENSORBET

BERGAMOTTESORBET

ARVENHOLZGLACE

VANILLEGLACE

SCHOKOLADENGLACE

MOCCAGLACE

KÄSE

KÄSEAUSWAHL AUS UNSERER UMGEBUNG

Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen
Dörrfrüchte und Nüsse

18.–

UNSERE HAUSCOUPES

FELD`S ICE CAFE GLACE

Moccaglance gerührt mit einem feinen Espresso und Rahm 15.00

COUPE GEISSBERG

Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren, Himbeergeist und Rahm 15.00

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm 15.00

MERINGUES MIT GLACE

Meringues mit zwei Sorten Glace nach Wahl und Rahm 15.00

ZWETSCHGENSORBET

Zwetschgensorbet mit Portwein und Ingwer 15.00

PASSIONSFRUCHTSORBET

Passionsfruchtsorbet mit Holunderblütensirup und Prosecco 15.00

BERGAMOTTESORBET

Zitronensorbet mit Wodka 15.00

Deklaration

Fleisch & Fleischspezialitäten

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Fisch

Michael Näpfli, Schwybogen, Seelisberg
aus Schweizerseen, Hobbyfischer

G. Bianchi AG, Zufikon

Fisch immer frisch, Gebr. Baumann GmbH, Bürglen

Gemüse & Früchte

Mundo AG, Luzern

Käse

Käse aus den umliegenden Regionen

Eier

Mundo AG, Luzern

Brot

Bäckerei Chilestätli, Arth

Wir beziehen wann immer möglich aus der Region unser Produkte.

Rind	Schweiz / Irland / Uruguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Australien / Schweiz
Geflügel	Schweiz / Europa
Fisch	Schweiz / Europa / Alaska
Eier	Schweiz



la suisse
gourmande
Guide Bleu



WIR AKZEPTIEREN FOLGENDE ZAHLUNGSMITTEL:

Schweizer Franken, Euro, Mastercard, Visa, Maestro und Diners Club