

Speisekarte

RINGS UM`S FÄLDER`S 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. Ab 11.30 und ab 17.30 Uhr.
Pfingsten, Pfingstmontag 1. August, Weihnachten, Stephanstag & Silvester sind wir für Sie da.**

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

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

MITTAGS

Küchenbestellung von **11.30 bis 14.00 Uhr.**

ABENDS

Küchenbestellung von **18.00 bis 21.00 Uhr**

Lieber Gast

Wir bitten Sie höflich um Verständnis, dass wir aus betriebswirtschaftlichen Gründen unsere Menus 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 können. Für Ihre Kulanz danken wir herzlich.

A LA CARTE

AUS DEM SUPPENTOPF

WILDBERGHEUSUPPE

Suppe aus Bergheu von der Göscheneralp mit Schinkenstroh 16.–

SELLERIECREMESUPPE

Schaumige Selleriesuppe mit Cranberry-Chutney und Kalbsmilkenknusperli 16.–

EMIL'S SIEDFLEISCHBRÜHE

Tafelspitzbrühe mit Safran und Gemüseperlen 18.–

SALATE & KALTE VORSPEISEN

BLATTSALAT UND SCHWYZER KÄSE

Blattsalat mit gehobeltem, 18-monatigem Schwyzer Käse 11.–

BÜFFELMOZZARELLA & ERDBEEREN

Büffelmozzarella mit Erdbeeren, Basilikum und aromatisches Maracuja-Dressing 24.–

URSCHWYZER WIRZIGS

Rindstatar mit Mango-Zwiebel-Chutney, Toast, Butter und Salat

Vorspeise 26.–

Hauptgang 38.–

URNERSEE HECHT-CARPACCIO

Hauchdünnes Hecht-Carpaccio aus dem Urnersee mit Weisskabis-Melonen-Salat 27.–

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HAUSSAUCE (französische Salatsauce)

MARACUJASAUCE (italienische Salatsauce)

WARME VORSPEISEN

ENTENLEBERSCHNITTE

Gebatene Entenleberschnitte auf Erdbeer-Rhabarberkompott 28.–

STUNDENEI

Stundenei mit Blumenkohl-Espuma und Morcheln 26.–

DIE FLEISCHKLASSIKER DER URNER KÜCHE

SCHWEINSFILET		
Schweinsfilet mit Erdbeer-Rahmsauce, serviert mit Nudeln und Gemüse		46.–
GROSIS HACKTÄTSCHLI		
Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce begleitet von luftigem Kartoffelstock und Gemüse		36.–
RINDSFILET		
Gebratenes Rindsfilet gefüllt mit Büffel-Mozzarella und getrockneten Tomaten Wasabi-Peterlipesto, Kartoffelstock und farbenfrohes Gemüse	150 Gramm	58.–
GESCHNETZELTES „GENERAL SUWOROW“		
Kalbsleber mit Apfelwürfel und Vodka, serviert mit einem sämigen Risotto aus Lauch und Kartoffeln, dazu Gemüse		41.–
GESCHNETZELTES VOM KALB „ZÜRI“		
Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Butterrösti und Gemüse		46.–

AUSGEKOCHTES

KALBSKOPFBÄGGLI		
In Rotwein geschmorte Kalbskopfbake begleitet von einem sämigen Lauch-Kartoffel-Risotto und Gemüse		56.–
URNER LAMA SCHMORBRATEN		
Lama-Schmorbraten mit Trockenfrucht-Chutney, Kartoffelstock, Gemüse		46.–

AUS DEM WASSER

URNER FORELLE		
Frische Urner Forelle gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse		42.–
URNERSEE HECHT		
Hecht grilliert an schmackhafter Rotweinbuttersauce begleitet von einem Mandelrisotto und Gemüse		54.–

VEGETARISCHE GERICHTE

NUDLN MIT TROCKENFRUCHT-CHUTNEY

Hausgemachte Nudeln mit Trockenfrucht-Chutney dazu farbenfrohes Gemüse 38.–

MANDELRISSOTTO

Mandelrisotto mit Schmortomaten, Oliven, Artischocken und Joghurt mit Gemüse 42.–

BEILAGEN NACH WAHL

KARTOFFELSTOCK

BUTTERRÖSTI

MANDEL-RISOTTO

LAUCH-KARTOFFEL-RISOTTO

NUDELN

SALZKARTOFFELN

DEGUSTATIONSSINFONIE

Gerne servieren wir Ihnen ein Degustations-Menü - auch in vegetarischer Variante.
Kalte Vorspeise, Suppe, Warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert und oder Käse

3-Gang Menü	86.–
4-Gang Menü	95.–
5-Gang Menü	105.–
6-Gang Menü	116.–

ETWAS SÜSSES

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

SCHLAGRAHMGENUSS

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

MILCHREISKÖPFCHEN

Milchreisköpfchen und frische Beeren mit Schokoladensorbet 18.–

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Lauwarmes Felchlin-Schokoladenküchlein und Grapefruitsorbet 18.–

BEEREN-GRATIN

Erdbeer-Himbeeren gratiniert mit Rosmarin-Sauerrahmglace 18.–

Je nach **Saison** servieren wir Ihnen hausgemachte Sorbets und Glace.

Preis pro Kugel 4.50

Rahmzuschlag 1.50

BOURBON-VANILLEGLACE

ARVENHOLZGLACE

MOCCAGLACE

ROSMARIN-SAUERRAHMGLACE

BERGAMOTTE-ZITRONESORBET

GRAPEFRUITSORBET

ZWETSCHGENSORBET

ERDBEERENSORBET

KÄSE

Käseauswahl aus umliegenden Täler und Alpen 18.–

UNSERE HAUSCOUPES

FELD`S ICE CAFE GLACE Moccaglace gerührt mit einem feinen Espresso und Schlagrahm	15.00
COUPE GEISSBERG Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren, Himbeergeist und Schlagrahm	15.00
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Schlagrahm	15.00
MERINGUES MIT GLACE Meringues mit zwei Sorten Glace nach Wahl, Schlagrahm	15.00
ZWETSCHGENSORBET Zwetschgensorbet mit Z`Graggen Vieille Prune	15.00
GRAPEFRUITSORBET Grapefruitsorbet mit Gin	15.00
BERGAMOTTE/ZITRONENSORBET Zitronensorbet mit Vodka	15.00

Deklaration

Lieber Gast

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleisch & Fleischspezialitäten

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Familie Rolf & Gabi Fedier-Infanger, Bristen

Fisch

G. Bianchi AG Zufikon

aus Schweizer Seen, Hobbyfischer

Fisch immer frisch, Gebr. Baumann GmbH, Bürglen

Michael Näpflin, Schwybogen, Seelisberg

Gemüse & Früchte

Mundo AG, Luzern

Käse

Zentrummarkt, Chäs Arnold, Altdorf

Annen Herbert AG, Steinen

Eier

Mundo AG, Luzern

Rind	Irland / Schweiz / Uruguay
Kalb	Schweiz, Uri und Schwyz
Schwein	Schweiz, Uri und Schwyz
Lama	Uri
Geflügel	Schweiz / Europa
Ente	Europa
Fisch	Schweiz / Europa
Eier	Schweiz



WIR AKZEPTIEREN FOLGENDE ZAHLUNGSMITTEL:

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