

Speisekarte

RINGS UM'S FELD'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.
Auch an 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.–
MEERRETTICHSUPPE Meerrettichsuppe mit Apfel, Speck und Steinpilzen	17.–
KRÄFTIGE WILDBRÜHE Wildfleischbrühe mit Eierschwämmen, Wildfleischwürfel und Safran	18.–

SALATE & KALTE VORSPEISEN

BLATTSALAT UND SCHWYZER KÄSE Blatssalat mit gehobeltem, 18-monatigem Schwyzer Käse	11.–
NÜSSLISALAT DELUXE Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Berner Küssli dazu ein Speckspiessli	18.–
ENTENLEBERTERRINE Terrine von der Entenleber mit Kürbis und Portweinzwiebeln	28.–
WILDLACHSCARPACCIO Carpaccio vom Wildlachs aus Alaska mit Apfel-Kürbis-Chutney	27.–

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HAUSSAUCE (französische Salatsauce)
MARACUJASAUCE (italienische Salatsauce)

WARME VORSPEISEN

STUNDENEI Stundenei auf Eierschwämmen mit Steinpilzen an Trüffelsauce	26.–
--	------

DIE FLEISCHKLASSIKER DER URNER KÜCHE

REHSCHNITZEL

Rehschnitzel mit Zimt und Sternanisauce, dazu herbstliche Wildbeilagen und Spätzli 49.–

REHRÜCKEN (AB 2 PERSONEN)

Rehrücken mit herbstlichen Wildbeilagen und Spätzli / Kartoffelstock in zwei Gängen serviert pro Person 74.–

HIRSCHRÜCKEN-ENTRECÔTE

Hirsch-Entrecôte mit Quitten und Kakaosauce, herbstliche Wildbeilagen und Spätzli 52.–

RINDSFILET „BORDELAISE“

Rindsfilet mit Markbein und kräftiger Merlotsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüse 150 Gramm 58.–

AUSGEKOCHTES

GEMSPFEFFER

Gemspfeffer mit herbstlichen Wildbeilagen und Spätzli 41.–

HIRSCH-RAHMGULASCH

Hirsch-Rahmgulasch mit Eierschwämmli und herbstlichen Wildbeilagen, serviert mit Kartoffelstock 39.–

KALBSKOPFBACKE

Kalbsbacke in Rotwein geschmort dazu ein sämiges Risotto mit Lauch und Kartoffeln, serviert mit Gemüse 56.–

AUS DEM WASSER – JE NACH FANG

FRISCHE URNER FORELLE

Frische Forelle gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse 42.–

HECHTFILET

Gebratenes Hechtfilet an feinsten Champagnersauce mit Kürisrisotto und Gemüse 54.–

VEGETARISCHE GERICHTE

PAPPARDELLE

Nudeln mit Apfel-Kürbis-Chutney und schwarzen Trüffeln
Wildbeilagen

38.–

KÜRBISRISOTTO

Risotto mit Kürbis und Stundenei an raffinierter Trüffelsauce und Wildbeilagen

42.–

BEILAGEN NACH WAHL

KARTOFFELSTOCK

SPÄTZLI

KÜRBISRISOTTO

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.–

BIENENSTICH

Bienenstichcreme mit Mandelkrokant und Birnensorbet 18.–

SCHOKOLADEN MERINGUE KUCHEN

Schokoladen-Meringue Kuchen mit Uva Americana Traubensorbet 18.–

MARRONI

Vermicellespüree mit Kirsch, Bourbon-Vanilleglace und Meringues 18.–

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

Preis pro Kugel 4.50

Rahmzuschlag 1.50

BOURBON-VANILLEGLACE

ARVENHOLZGLACE

MOCCAGLACE

SAUERRAHMGLACE

BERGAMOTTE-ZITRONENSORBET

ZWETSCHGENSORBET

UVA AMERICANA TRAUBENSORBET

BIRNENSORBET

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
UVA AMERICANA TRAUBENSORBET Uva Americana Traubensorbet mit	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

Wildspezialitäten

Muotathaler Jagdgruppe und Urner Jäger

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Fisch

G. Bianchi AG Zufikon

aus Schweizerseen, Hobbyfischer

Fisch immer frisch, Gebr. Baumann GmbH, Bürglen

Michael Näpflin, Schwybogen, Seelisberg

Gemüse & Früchte

Mundo AG, Luzern

Käse

Käse aus den umliegenden Regionen

Zentrummarkt, Chäs Arnold, Altdorf

Käserei Annen, Steinen

Eier

Mundo AG, Luzern

Hirsch	Schweiz / Europa / New Zealand
Gemse	Schweiz / Österreich
Reh	Österreich
Rind	Irland / Schweiz / Australien
Kalb	Schweiz, Uri und Schwyz
Schwein	Schweiz, Uri und Schwyz
Geflügel	Schweiz / Europa
Ente	Europa
Fisch	Schweiz / Europa
Eier	Schweiz



WIR AKZEPTIEREN FOLGENDE ZAHLUNGSMITTEL:

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