

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.

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

Betriebsferien Winter: 16. November 2020 bis 01. Dezember 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 oder Intoleranzen auslösen können. Für Ihre Kulanz danken wir herzlich.

DEGUSTATIONSSINFONIE

FORELLE | COUSCOUS | RANDEN

Geräuchertes Urner Forellenfilet mit Couscoussalat und Randen

24.–

PASTINAKEN | SELLERIE | RAHM | ZWIEBEL

Schaumige Pastinakensuppe

Sellerie-Panna Cotta und Rotweinzwiebeln

16.–

EI | BLUMENKOHL | KOKOS

Stundenei auf Blumenkohlpüree und Kokos-Chillifumet

24.–

KALB | KARTOFFEL | KÜRBIS

Kalbsfilet im Kartoffelmantel auf Vanille-Kürbispüree

Geschmorte Artischocken, Speckchips, Kräuter und Dörrtomaten

52.–

KÄSE

Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen

18.–

PISTAZIEN | BLUTORANGEN | SCHOKOLADE

Pistazienmousse mit Blutorangensorbet und lauwarmes Felchlin Schokoladenküchlein

16.–

3-Gang Menü

86.–

4-Gang Menü

95.–

5-Gang Menü

105.–

6-Gang Menü

116.–

A LA CARTE

SUPPEN

HEUSUPPE | SCHINKEN

Bergheusuppe aus Heu von der Göscheneralp mit Schinkenstroh 16.–

SIEDFLEISCHBRÜHE | MARKBEIN | GEMÜSE

Siedfleischbrühe mit Markbein und Wurzelgemüse 17.–

PETERSILIENWURZEL | LAUCHSTROH

Schaumige Petersilienwurzelsuppe mit Lauchstroh 16.–

KALTE VORSPEISEN

BLATTSALAT | KÄSE | NÜSSE

Verschiedene Blattsalate, Käse und geröstete Nüsse 11.–

RIND | RANDEN | TOAST | SALAT

Rindstartar mit Senfmayonnaise und Randen-Pickles, Toast und Salatstrauss 26.– / 38.–

FORELLEN | AVOCADO | COUSCOUS

Geräuchertes Urner Forellenfilet mit Avocado und Couscous dazu Preiselbeerenschaum 26.–

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HAUSSAUCE (französische Salatsauce)

ROSMARIN - BALSAMICOESSIGSAUCE (Saison Salatsauce)

WARME VORSPEISEN

MARKKNOCHEN | KNOBLAUCH | BAGUETTE

Markbein mit Kräutern, Pfeffer und Salz und ein Knoblauchbrot 27.–

DIE FLEISCHKLASSIKER DER URNER KÜCHE

GITZI LEBERLI NIERLI KARTOFFEL Gitzi aus dem Ofen mit Leberli und Nierli, Kartoffelstock und Gemüse	56.–
GROSIS HACKTÄTSCHLI KARTOFFEL Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	38.–
KALB CURRY REIS FRÜCHTE Kalbgeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten Trockenreis	41.–
RINDSFILET ZITRONENBUTTER MAIS Rindsfilet gebraten mit Zitronenbuttersauce, serviert mit Maiskroketten und Gemüse	58.–

AUSGEKOCHTES

KALBSKOPFBACKE LAUCH KARTOFFEL In Rotwein geschmorte Kalbskopfbacche mit Kartoffelstock und Gemüse	56.–
SIEDFLEISCH WURZELGEMÜSE MEERRETTICH KARTOFFEL Saftiges Siedfleisch mit Wurzelgemüse, Salzkartoffel Mayonnais mit Meerrettich und Preiselbeeren	48.–

AUS DEM WASSER–JE NACH FANG

Sehr gerne informieren wir Sie über den aktuellen Tagesfisch
Zander, Hecht oder Felchen / Egli

TAGESFISCH	Tagespreis
Gebraten oder pochiert	
FORELLE KRÄUTER REIS	
Frische ganze Urner Forelle gebraten mit Kräutern, Reis und Gemüse	48.–

VEGETARISCHE GERICHTE

SPAGHETTINI BURRATA GEMÜSE	
Cremige Spaghettini mit Burrata, Oliven und Basilikum	39.–
APFEL RISOTTO GEMÜSE	
Cremiges Risotto mit Apfel, Frühlingsgemüse	34.–

BEILAGEN NACH WAHL

TROCKENREIS
KARTOFFELSTOCK
RISOTTO
MAISKROKETTEN
SPAGETTINI

ETWAS SÜSSES

TAGESDESSERT (erkundigen Sie sich nach dem heutigen Angebot)	16.–
BIRNEN RAHM HEU Ländliche Schlemmerei mit gedörrten Birnen, Bergheu-Sauerrahmglace & Schlagrahm	18.–
SCHOKOLADE BLUTORANGENSORBET PISTAZIEN Mousse von zweierlei Schokolade, Blutorangensorbet und Pistazienschaum	18.–
TRILOGIE GLACE Trilogie - Eine erfrischendes Dessert Drei Glacearomen nach Ihrer Wahl	16.–
MINZEN ABSINTH Minzensorbet mit Absinth	15.–
FELD`S ICE CAFE GLACE Moccaglace gerührt mit einem feinen Espresso und Rahm	15.–

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

Preis pro Kugel	4.50
Nydlä / Rahmzuschlag	1.50

SAUERRAHM
BERGAMOTTE-ZITRONENSORBET
BERGHEU-SAUERRAHMGLACE
MOCCA
VANILLE
ERDBEEREN
APFEL
BLUTORANGEN
ZWETSCHGEN
MOCCA

KÄSE

Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen	18.–
--	------

Deklaration

Fleisch & Fleischspezialitäten

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Ürmetzg AG, Altdorf

Fisch

G. Bianchi AG Zufikon
Fisch immer frisch, Gebr. Baumann GmbH, Bürglen
aus Schweizerseen, Hobbyfischer
Michael Näpflin, Schwybogen, Seelisberg

Gemüse & Früchte

Mundo AG, Luzern

Käse

Käse aus den umliegenden Regionen
Käserei Annen, Steinen

Eier

Mundo AG, Luzern

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

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:

Schweizer Franken, Euro, Mastercard, Visa, Maestro