

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.

139 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

Wir haben Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Weihnachten, Stephanstag & Silvester sind wir für Sie da.

Betriebsferien vom 21. Januar 2019 bis 08. März 2019

MITTAGS

11.30 bis 14.00 Uhr servieren wir Speisen aus unserer à la carte-Karte sowie ein 3-Gang Lunchmenu und ein 5-Gang-Degustations-Menü

ABENDS

18.00 bis 21.00 Uhr servieren wir Speisen aus unserer à la carte-Karte sowie ein Degustations-Menü.

ALLERGIEN

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 könnten. Für Ihre Kulanz danken wir herzlich.

A LA CARTE

SUPPEN

WILDBÄRGHEUSUPPÄ UND MUOTATHALER URWALDSCHINKÄSTROH Suppe aus Bergheu von der Göscheneralp mit Schinkenstroh aus dem Muotathal	16.–
PETERSILIEWURZELSUPPÄ MIT GFÜLLTER BÖLLÄ Cremesuppe mit Petersilienwurzel dazu eine rote Zwiebel gefüllt mit Schwyzer Käse	17.–
ALTDORFER MÄRCHTSUPPÄ Doppelte Rindskraftbrühe mit Markbein, Wurzelgemüse und Kartoffelflan	18.–

SALATE & KALTE VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat	11.–
SIÄSWASSERFISCH- MOSAIK-TERRINE Terrine aus Süsswasserfischen mit Meerrettich und Wintergemüse	27.–
WILDLACHS UND CHIRBIS Wildlachsmousse mit Carpaccio von feingeschnittenem Kürbis & schwarzen Nüssen	27.–
ÄNTÄLÄBÄRÄ-TERRINÄ MID MANDARINE Entenleberterrine mit Felchlin's Cacaogranulaten und Mandarinen-Chutney	27.–

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HUUSSAUCE (französische Salatsauce)

MARACUJA-SAUCE (Saison Salatsauce)

WARME VORSPEISEN

STUNDENEI ÜF ROSECHOHL Stundenei auf Rosenkohlblätter Champagner-Sauerkraut	27.–
ÄNTÄLÄBÄRÄ MID KOMPOTT Gebratenes Entenlebermedaillon auf Vanille-Birnenkompott	27.–

DIE FLEISCHKLASSIKER DER URNER KÜCHE

SCHWYNSEFILET UND SCHWYNSCHOPFBÄGGLI

Schweinsfilet und geschmorte Schweinskopfbacke an köstlicher Pilzrahmsauce begleitet von Nudeln, Gemüse und einer Essigbirne 48.–

„GROSIS HACKTÄTSCHLI“

Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse 36.–

CHALBSFILET CASIMIR

Kalbsfiletstreifen an schmackhafter Currysauce serviert mit Trockenreis, Früchtespiessli und gebratener Banane 52.–

RINDSRIGGÄFILET AM STUCK ÜS EM OFÄ (AB 2 PERSONE)

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise / dunkler Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und eine schöne Palette von Wintergemüse in zwei Gängen serviert pro Person 72.–

GSCHNÄTZELTI CHALBSLÄBÄRÄ „S`GIT SO LANGS HED“

Kalbsleber mit Apfel an Zraggen's Kernobstschnaps dazu ein sämiges Lauch-Kartoffel-Risotto und Gemüse 42.–

RINDSFILET STROGANOFF

Rindsfiletwürfel mit Peperonistreifen und Pilzen an herrlicher Paprikarahmsauce serviert mit Trockenreis 48.–

ÜS GCHOCHETS

CHALBSCHOPFBÄGGLI MID RYYS UND POOR

In Rotwein geschmorte Kalbskopfbacke dazu ein sämiges Risotto mit Lauch und Kartoffeln und Gemüse 56.–

ÜSM WASSER–JE NACH FANG

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

SEEFORRELLE VOM URNERSEE

AB MITTI DEZÄMBER: BALCHE VOM URNERSEE

Seeforelle in feinem Mandelbutter gebraten dazu Trockenreis und Gemüse 48.–

HECHT VOM URNERSEE

Hausgeräucherter und grillierter Urnersee Hecht an Rotweinsauce, angerichtet mit einer Linsen-Polentaschnitte und farbenfrohem Wintergemüse 52.–

VEGETARISCHE GERICHTE

NUDLÄ MIT TRÜFFELSOSSÄ

Nudeln mit Trüffelsauce und verschiedenem, farbigem Wintergemüse
dazu eine Sauerkrautschnecke

42.–

BIRGLER GRAPPA-RISOTTO

Ein sämiges Risotto mit einem Schuss Bürgler Grappa serviert mit
farbenfrohem Wintergemüse

38.–

BEILAGEN NACH WAHL

RYYS UND POOR

sämiges Risotto mit Lauch und Kartoffeln

GRAPPA-RISOTTO

Risotto mit Grappa aus Bürglen

RYYS

Trockenreis

GSCHTUNGETTÄ HÄRDEFEL

Kartoffelstock

HÜÜSGMACHI NUDLÄ

Hausgemachte Nudeln

LINSÄ-POLENTA

Polentaschnitte mit Linsen

DEGUSTATIONSSINFONIE

Gerne servieren wir Ihnen ein Degustations-Menü auch in vegetarischer Variante.
Fragen Sie nach dem heutigen Angebot.

3-Gang Menü

84.–

4-Gang Menü

92.–

5-Gang Menü

102.–

EPPIS SIÄSSES

Tagesdessert (erkundigen Sie sich nach dem heutigen Angebot)	16.–
BRISCHTNER NYDLÄ Ländliche Schlemmerei mit gedörrten Birnen, Arvenholzglace und Schlagrahm	16.–
WYYES TSCHUGGÄLADÄMOUSSE Weisses Schokoladenmousse aus Felchlin Schokolade mit Passionsfruchtsorbet	18.–
MANDELMILCH PANNA COTTA MID QUITTE Mandelmilch Panna Cotta mit Quitten-Crumble, Honig und Rosmarin-Sauerrahmglace	18.–
TIRAMISU UND MANDARINEKOMPOTT Tiramisu aus Lebkuchen begleitet von Mandarinenkompott und Zimtglace	18.–
NYDLÄTÄFELICREME Rahmtäfelicreme mit Brisago Brezeli und Mandarinsalat	15.–

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

Preis pro Kugel	4.50
NYDLÄ / Rahmzuschlag	1.50

SUURRAHMGLACE
ARVEHOLZGLACE
ZIMTGLACE
ROSMARIN-SUURRAHMGLACE
PASSIONSFRUCHTSORBET
ZITRONÄ, EPFEL, VANILLE, ÄRDBEERY, TSCHUGGÄLÄDÄ, MOCCA
ZWETSCHGÄ

CHÄS

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

UNSERE HAUS-COUPES

FELD`S ICE CAFE GLACE Moccaglance gerührt mit einem feinem Espresso und NYDLÄ	15.00
COUPE GEISSBERG Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren, Himbeergeist und NYDLÄ	15.00
COUPE BANANENSCHIFF Banane mit Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und NYDLÄ	15.00
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und NYDLÄ	15.00
MERINGUES MIT GLACE Meringues mit zwei Sorten Glace nach Wahl, NYDLÄ	15.00
ZWETSCHGE-SORBET Zwetschgen-Sorbet mit Portwein und Ingwer	15.00
PASSIONSFRUCHT-SORBET Passionsfruchtsorbet mit Holunderblütensirup mit Prosecco	15.00
BERGAMOTTE-ZITRONENSORBET Zitronen-Sorbet mit Wodka	15.00

Deklaration

Fleisch & Fleischspezialitäten

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 sowie Käserei Annen, Steinen

Eier

Mundo AG, Luzern

Rind	Irland / Schweiz
Kalb	Schweiz, Uri und Schwyz
Schwein	Schweiz, Uri und Schwyz
Lamm	Australien / Irland
Geflügel	Schweiz / Europa
Ente	Europa
Fisch	Schweiz / Europa
Eier	Schweiz



WIR AKZEPTIEREN FOLGENDE ZAHLUNGSMITTEL:

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