

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 20. 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 aus 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-MOSAİK-TERRINÄ 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 Cacao Granulaten und Mandarinen-Chutney	27.–

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HUSSAUCE (französische Salatsauce)

MARACUJA-SAUCE (Saison Salatsauce)

WARME VORSPEISEN

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

DIE FLEISCHKLASSIKER DER URNER KÜCHE

„GROSIS HACKTÄTSCHLI“

Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse

36.–

SCHWYNSEFILET UND SCHWYNSCHOPFBÄGGLI

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

48.–

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.–

RINDSRIGGÄFILET AM STUCK ÜS EM OFÄ (AB 2 PERSONEN)

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

pro Person

72.–

ÜS GCHOCHETS

CHALBSCHOPFBÄGGLI MID RYYS UND POOR

In Rotwein geschmorte Kalbskopfbacke dazu ein sämiges Lauch-Kartoffeln Risotto und Gemüse

56.–

ÜSM WASSER–JE NACH FANG

Sehr gerne informieren wir Sie über den aktuellen Tagesfisch

Hecht oder Forelle / Balchen

SEEFORRELLE VOM URNERSEE

AB MITTI DEZÄMBER: BALCHE VOM URNERSEE

Seeforelle / Balchen pochiert Zuger Art Trockenreis und Gemüse

48.–

HECHT VOM URNERSEE

Grillierter Urnersee Hecht an Rotweinsauce, Kartoffelstock und farbenfrohem Wintergemüse

54.–

VEGETARISCHE GERICHTE

QUARKCHÜECHLI ÜF BOORGMIÄS

Quarkküchlein auf Lauchgemüse und verschiedenem, farbigem Wintergemüse
dazu eine Sauerkrautschnecke

42.–

MANDLÄ-RISOTTO MIT CHIRBIS-PICATTA

Ein sämiges Risotto aus Mandeln mit Kürbis-Picatta und
farbenfrohem Wintergemüse

41.–

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

HÄRDEFEL

Salzkartoffel

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.–
BABA AU RUM MIT ROSMARIN-SUURAHMGLACE Rumgetränktes Hefeküchlein mit Ananas und Rosmarin-Sauerrahmglace	18.–

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

Preis pro Kugel	4.50
NYDLÄ / Rahmzuschlag	1.50

SUURAHMGLACE
ARVEHOLZGLACE
ZIMTGLACE
ROSMARIN-SUURAHMGLACE
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 Moccaglace gerührt mit einem feinem Espresso und NYDLÄ	15.00
COUPE GEISSBERG Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren, Himbeergeist 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 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



la suisse
gourmande
Gold & Blau



WIR AKZEPTIEREN FOLGENDE ZAHLUNGSMITTEL:

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