



**Zwischen Feldern und Wäldern,
dort, wo man sich kennt,
liegt unser Feldhof;
ein Ort zum Ankommen und Wohlfühlen.**

Hier hat Gemeinschaft einen besonderen Wert.

**Unser Feldhof ist ein Platz zum Begegnen;
zum Essen, Reden und Genießen.**

**Unsere Küche schöpft aus regionalen Produkten,
bewährtem Handwerk
und einer großen Portion Leidenschaft.**

Echt. Herzlich. Nahbar.

So sind wir.

Deklaration

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch, Schweiz - Schweinefleisch, Schweiz - Poulet, Schweiz - Lamm, Schweiz

Wir beziehen unser Fleisch von: Metzgerei Hotz in Fällanden - www.metzgerei-hotz.ch

Herkunft des Brotes: Brot aus Schweizer Herstellung.

Herkunft des Gemüses: Gemüse und Früchte, wenn möglich, aus regionalem Anbau.



Vorspeisen

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe Es hat so lange es hat	7.50
Frisch passierte Tomatensuppe mit Basilikum und Kräuter-Croutons	9.00

Salate

Grüner Blattsalat mit Haussauce	8.00
Gemischter Salat Drei Gemüsesalate im Blattsalatbouquet und Haussauce	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Kräuter-Crouton und Haussauce	14.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	15.50

Spezialitäten

Tomaten-Bruschetta	9.50
Gmüeschüechli auf Velouté	16.00
Rindsfilet-Tatar Feldhof handgeschnitten serviert mit Butter und Toast	
klein	27.50
gross	39.50



Hauptgerichte

Fleisch

Mariniertes Poulet-Oberschenkel-Steak	21.00
Cordon bleu vom Schwein gerollt Gefüllt nach Zürcher Art mit Vorderschinken, Champignons und Raclette-Käse	31.00
Kalbspillard	29.00
Rindsfilet Feldhof vom Schweizer Angus Rind	
ca. 160 Gramm	45.00
ca. 220 Gramm	57.00

Beilagen

Beilagensalat	7.50
Grill Gemüse	7.50
Weisswein-Risotto	9.00
Butter-Rösti	9.00
Pommes Frites	7.50
Trüffel Pommes Frites	9.50
Bratkartoffeln	9.00



Hauptgerichte

Ossobuco Gremolata Geschmorte Kalbshaxe mit Weisswein-Risotto	41.00
Züri Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Butter-Rösti	45.50
Ravioli Feldhof mit Ragu vom Rind	26.50
Spaghetti desiderio	24.00

Vegetarische Gerichte

Ravioli Feldhof mit Salbei und Butter	23.00
Parmigiana di Melanzane Auberginen-Auflauf	24.00

Kinder-Menü

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	14.50
Ravioli mit Tomatensauce und Parmesan	13.50
Schwiinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	15.50



Dessert

Apfelkuchen klein	5.50
Schoggi Kuchen klein	5.50
Mousse au Chocolat Feldhof	9.00
Eiskaffee mit Rahm	13.00
Coupe Dänemark	13.50
Coupe Nesselrode	14.00
Vermicelles mit Merengue und Rahm	11.00
Sorbet Colonel	15.50
Cheese Cake al Limone hausgemacht (laktosefrei)	11.50
Kugel Glace	4.50
Vanille Bourbon, Milch-Schokolade, Walnuss, Café Arabica, Erdbeer, Zitronen-Sorbet	
Extra Portion Schlagrahm	1.50

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso	4.80	Schale	5.20
Espresso Doppio	6.50	Tee Schwarz.Grün.Pfefferminz.	
Cappuccino	5.80	Kamille.Früchte.Zitrone-Ingwer	4.80

Digestif

Martini Bianco	4 cl	8.00	Morand Williams	4 cl	5.00
Martini Rosso	4 cl	8.00	Morand Kirsch	4 cl	5.00
Amaretto	4 cl	6.00	Morand Kernobst	4 cl	5.00
Baileys	4 cl	6.00	Morand Kräuter	4 cl	5.00
Averna	4 cl	7.00	Kaffee Fertig	4 cl	7.50
Grappa bianco	4 cl	7.00	Kaffee Lutz	4 cl	7.50
Grappa Amarone	4 cl	8.00	Zwetschgen Lutz	4 cl	7.50
Vieille Prune	4 cl	9.50	Goretto Grappa	4 cl	7.50
ETTER Edelkirsch	4 cl	6.50	ETTER Wildkirsch		
ETTER Barrique Kirsch	4 cl	7.50	Jahrgang 2015	4 cl	11.50



Getränke

Biere vom Fass

	Herrgöttli	Stange	Grosses
	2 dl	3 dl	5 dl
Haldengut	4.20	5.00	6.80
Moretti	4.80	5.60	7.40
Murphy's		6.50	8.40

Flaschen

Haldengut	58 cl	7.80
Moretti Sale di Mare	33 cl	6.80
Ittinger Gold Lager	33 cl	6.80
Erdinger Urweiss	50 cl	8.50
Möhl suure Most	50 cl	7.20
Heineken alkoholfrei	33 cl	6.50
Erdinger alkoholfrei	50 cl	8.50
Möhl alkoholfrei	50 cl	7.20

Aperitif

Gespritzter sauer	2 dl	7.50
Gespritzter süss	2 dl	7.50
Aperol Spritz	2 dl	13.50
Hugo	2 dl	13.50
Lillet Blanc	2 dl	13.50
Lillet Rosé	2 dl	13.50
Campari	4 cl	8.50
Campari Soda	2 dl	10.50

Getränke (alkoholfrei)

Valser still	33 cl	4.80	Rivella rot	33 cl	5.20
Valser prickelnd	33 cl	4.80	Rivella blau	33 cl	5.20
Valser still	75 cl	7.50	Fuse Tea Lemon	33 cl	5.20
Valser prickelnd	75 cl	7.50	Tonic Water	25 cl	4.80
Coca Cola / Zero	33 cl	5.20	Bitter Lemon	25 cl	4.80
Fanta Orange	33 cl	5.20	Ginger Ale	25 cl	4.80
Sprite	33 cl	5.20	Wild Berry	25 cl	4.80
Shorley	33 cl	5.20	Gazzosa Zitrone	35 cl	6.80
Red Bull	33 cl	5.50	Gazzosa Mandarine	35 cl	6.80
Orangensaft	20 cl	5.20	Gazzosa Blaubeere	35 cl	6.80



Weinkarte

		Flasche	Glas
Schaumweine			1 dl
Prosecco Spumante Glera DOC Extra Dry (I)	75 cl	49.00	7.50
Franciacorta Chard/Pinot DOCG Brut (I)	75 cl	69.00	
Louis Roederer Champagner AOC BC245 (F)	75 cl	119.00	
ALKOHOLFREI Sparkling Riesling Leitz (D)	75 cl	49.00	7.50
Weissweine			
Ewygi Liäbi Weiss (CH)	50 cl	25.00	5.50
Pinot Grigio Veneto DOP (I)	75 cl	42.00	6.00
Yvorne Grand Cru AOC Chasselas (CH)	70 cl	52.00	7.50
Fendant de Sion AOC (CH)	75 cl	52.00	7.50
Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz (A)	75 cl	56.00	
Sancerre AOC Sauvignon Blanc (F)	75 cl	69.00	
EXKLUSIV im Feldhof			
Silas Hörler Chardonnay GR (CH)	75 cl	79.00	
Roséweine			
Ewygi Liäbi Blanc de Noir (CH)	50 cl	25.00	5.50
Costa di Rose Sangiovese IGT (I)	75 cl	52.00	7.50
Rotweine			
Ewygi Liäbi Rot (CH)	50 cl	25.00	5.50
Nobler Blauer Pinot Noir (CH)	75 cl	56.00	8.00
Ripasso Superiore Valpolicella CI DOP (I)	75 cl	52.00	7.50
Sangiovese di Romagna DOC Riserva (I)	75 cl	64.00	
Barbera d'Asti DOCG La Lippa (I)	75 cl	49.00	
Zweigelt Heideboden (A)	75 cl	52.00	
Alonso del Yerro Rib.d.D DO Tempran. (E)	75 cl	73.00	
EXKLUSIV im Feldhof			
Barolo DOCG – Gattera Nebbiolo (I)	75 cl	86.00	