

# SPEISEKARTE

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.

**144 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 Roland Gloor

## ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Gasthaus ist von Mittwoch bis Samstag von 11.00 bis 23.00 Uhr geöffnet

Offen an folgenden Feiertagen: Ostersonntag/-montag, Muttertag,  
Pfingstsonntag/-montag und 1. August

Mittags  
Küchenbestellung von 11.30 bis 14.00 Uhr

Abends  
Küchenbestellung von 18.00 bis 21.00 Uhr

### Allergien und Intoleranzen

Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeiterinnen über die jeweiligen Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Wir bitten Sie höflich um Verständnis, dass wir aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht alle unsere Menüs nach allen Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen richten bzw. umgestalten können. Für Ihre Kulanz danken wir herzlich.

## KLASSIKER AM MITTAG

BLATTSALAT   KÄSE   NÜSSE Blattsalat mit Hüsdressing	12
HEUSUPPE   SCHINKEN Bergheusuppe mit Schinkenstroh	16
URDINKEL   KÄSE   ZWIEBEL   APFEL Äpler Magronä, Zwibäläschwäizi, Meientaler Alpchäs und Epfelmüäs	18 / 26
REIS   KARTOFFEL   LAUCH   KÄSE   ZWIEBEL Rys und Pohr mit Epfelmüäs	24
GROSIS HACKTÄTSCHLI   KARTOFFEL Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsause mit gschtunggetä Härdepfel	36
RIND   REIS   KARTOFFEL   LAUCH   KÄSE   ZWIEBEL Rindsfilet mit Rys und Pohr und Gemüse	62
«ÄS» 2-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ	59

## EPPIS SIÄSSES

TAGESDESSERT   erkundigen Sie sich nach dem heutigen Angebot	9 / 15
BIRNEN   RAHM   ARVENHOLZ Brischtner Nitlä mit Arvenholzglace	15
FELD-IISKAFEE Moccaglance gerührt mit einem feinen Espresso und Rahm	11 / 15
Je nach Saison servieren wir Ihnen hausgemachte Sorbets und Glace Preis pro Kugel	4.50
Nitlä / Rahmzuschlag	1.50

## ZAABIG FELD-TÄLLER

HÜSWIRSCHT   DIRRS   ROHSCHINKÄ   ALPCHÄS   HÜSBROT Hauswurst, Trockenfleisch, Rohschinken, Alpkäse und Hausbrot	28
---	----

## «ÄS»-ÜBERRASCHUNGSMENÜ AM ABEND

In der Sprache der Urner Sennen spielt das sogenannte «Äs» eine wichtige Rolle. Der berühmte Urner Arzt und Ethnograf Eduard Renner (1891-1952) beschreibt den Ausdruck in seinem Buch «Goldener Ring über Uri»:

«Im *Es* staut sich alles Unsichere, Unerfasste und Unfassbare, das wir an den magischen Begriffen erfahren haben. Es ist vielleicht ein Verwandter, ein Ahne der Natur, im Sinne der Schwärmer und Romantiker.»

Lassen Sie sich ein auf ein magisch-kulinarisches Erlebnis mit unserem «Äs»-Überraschungsmenü!

«Äs» 4-Gang	95
«Äs» 5-Gang	115
«Äs» 6-Gang	125

«Äs» überrascht auch in vegetarischer Variante...

# DEKLARATION

## **Fleisch & Fleischspezialitäten**

Metzgerei Heinzer, Muotathal  
Ürmetzg AG, Altdorf

## **Fisch**

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

## **Gemüse & Früchte**

Mundo AG, Luzern

## **Käse**

Käse aus den umliegenden Regionen  
Arnold Zentrum-Markt GmbH, Altdorf

## **Eier**

Margrith Walker, Gurtnellen  
Mundo AG, Luzern

## **Herkunft**

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

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:

Schweizer Franken

Mastercard, Debit Mastercard, Visa, Visa Debit, TWINT, Maestro, JCB