

# 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.

Am Mittag verwöhnen wir Sie mit unseren à la carte Gerichten – abends überraschen wir Sie ausschliesslich mit den «ÄS»-Mehrgangmenüs.

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, 1. August,  
Silvester

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.

## AUS DEM SUPPENTOPF

ZIGER MANESCHTERÄ Bouillon mit Lauch, Kartoffeln, Sellerie und gesalzenem Alpziger	14
SÜÜRCHRÜT-VANILLE SUPPÄ MIT BIBERLI-SCHPÄCK MÖCKLI Schaumige Sauerkraut Suppe mit Vanille und Biberli-Speck Stücken	17

## SALATE UND VORSPEISEN

KNACKIGER BLATTSALAT	12
NISSLISALAT MIT EPFEL, ÜRNER ALPCHÄS UND NISS Nüsslisalat mit Apfelwürfel und Urner Alpkäse mit Pinienkernen	15
RINDSTATAR ÜF MARKBEICHNOCHÄ MIT STROHHÄRDEPFEL Rindstatar auf Markbeinknochen mit Strohkartoffeln	28 / 35
FIIN GSCHNITTÄNÄ CHALBSCHOPF MIT PILZ UND SALAT Marinierter Kalbskopf mit Pilzen, Salat und Kräuter Vinaigrette	22

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:

HÜÜSSAUCE (französische Salatsauce)  
BALSAMICOSAUCE (italienische Salatsauce)

## FELD- UND URNER KÜCHE

MEDAILLONS VO DR ALPSÜÜ MIT STÄGER REESCHTI UND GMIÄS Schweinefilet von der Alpsau im Wildheuspeck Mantel, Amsteger Rösti und Gemüse	45
MUOTATHALER CHALBSLÄBÄRLI MIT CHRITTER, STÄGER REESCHTIUND GMIÄS Kalbsleber mit Apfelstückli und Kräuter, Amsteger Rösti und Gemüse	38
GROSIS HACKTÄTSCHLI ÜF GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	38
BLÜÄT- UND LÄBÄRÄWURSCHT MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND EPFELMÜÄS Hausgemachte Blut- und Leberwurst auf Kartoffelstock mit karamellisierten Zwiebeln und Apfelmus	22 / 28
METZGETÄ VO DE ALPSÜÜ - RIPPLI, BRATWÜRSCHTLI, BLÜÄT- UND LÄBÄRÄWURSCHT MIT STÄGER REESCHTI UND SÜÜRCHRÜT Rippli und Bratwürstli, Blut- und Leberwurst mit Amsteger Rösti und Sauerkraut	38
CHUTTLÄPLÄTZ GSCHMORT MIT TOMATEN, OLIVEN, KAPERN UND HÄRDEPFEL Kutteln mit Tomaten, Oliven, Kapern und Salzkartoffeln	24 / 28

## AUS DEM WASSER

Sehr gerne informieren wir Sie über den aktuellen Tagesfisch

GOTTHARD ZANDER ÜF CHÜRBIS GNOCCHI UND GMIÄS

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis Gnocchi mit Gemüse

54

## VEGETARISCHE GERICHTE

CHIRBIS GNOCCHI MIT EIERSCHWÄMMLI UND GMIÄS

Kürbis Gnocchi mit Eierschwämmli und Gemüse

35

RYS UND POHR MIT EPFELMÜÄS

Risotto mit Lauch, Kartoffelwürfel und karamellisierten Zwiebeln  
dazu ein Apfelmus mit Zimt

21 / 27

HÜÜSGMACHTI RAVIOLI ÜS CHIRBIS MIT SALBII UND SCHWARZÄ NISS

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Salbeibutter und schwarzen Gurtneller Nüssen

23 / 31

## «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...

## DESSERTS

Tagesdessert (erkundigen Sie sich nach dem heutigen Angebot)	9 / 15
<b>BRISCHTNER NYTLÄ</b> Ländliche Schlemmerei mit gedörrten Birnen in Rotwein gekocht, Arvenholzglace und Schlagrahm	15
<b>GKOCHTI NYTLÄ MIT MIRABELLÄ UND GRANATEPFEL</b> Panna Cotta mit Mirabellenkompott und Granatapfel mit Ingwer	15
<b>TSCHUGGÄLADÄ MOUSSE</b> Schokoladen Mousse	14
<b>HEISSI HEIDELBEERI MIT HIMBEERGEIST UND VANILLEGLACE</b> Heisse Heidelbeeren mit Himbeergeist und Vanilleglace	11 / 15
<b>FELD IISKAFEE</b> Moccaglace gerührt mit einem feinen Espresso und Rahm	11 / 15

## GLACESORTEN

Fragen Sie nach dem heutigen Glace-Angebot. Je nach Saison servieren wir Ihnen folgende hausgemachte Sorbets und Glace:

SÜÜRRAHMGLACE  
ARVÄHOLZGLACE  
VANILLE  
ÄPPEERI  
MOCCA  
GRANATEPFEL MIT INGWER

Preis pro Kugel	4.50
NYTLÄ / Rahmzuschlag	1.50

## KÄSE

<b>CHÄSÜSWAHL ÜS YSÄRÄRÄ UMGÄBIG</b> Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen	17
--	----

## DEKLARATION

### **Fleisch & Fleischspezialitäten**

Metzgerei Heinzer, Muotathal  
Ürmetzg AG, Altdorf

### **Fisch**

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

### **Gemüse & Früchte**

Mundo AG, Luzern

### **Käse**

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

### **Eier**

Margrit Walker, Gurtellen  
Mundo AG, Luzern

### **Herkunft**

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

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:

Schweizer Franken

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