



STARCHEFS

Comeback am Gotthard: Beat Walker ist zurück

Herzprobleme, Liebeskummer, Corona – und jetzt ein Happy End: Das Gasthaus in Gurnellen UR ist wieder offen.

von Urs Heller | 14. April 2024 - 06:00 Uhr

Teilen

«**DEN SECHSER IM LOTTO.**» Gourmets, die durch den Gotthard rollen, haben vor und nach dem Tunnel zwei sichere Adressen. Das zauberhafte «Alla Stazione» von Ermanno Crosetti in Lavorgo. Und neuerdings auch wieder den 145 Jahre alten Gasthof «Im Feld» in Gurnellen-Dorf, hoch über Autobahn und Stau. Beat Walker (grosses Bild oben), Besitzer in fünfter Generation, meldet sich zurück. Frisch verheiratet (mit Roland Gloor), hochmotiviert und in alter Form. Walker lässt es etwas gelassener und achtsamer angehen als vorher. Aber seine Küche lohnt noch immer den Umweg. Beat über sein Comeback und seinen neuen Partner, der die Buchhaltung macht und in Spitzenzeiten serviert: «Ich habe den Sechser im Lotto gezogen.»



Bijou am Fusse des Gotthards: Das «Gasthaus im Feld» in Gurnellen UR.

DIE VOLLE LADUNG GITZI. Walkers Fanclub ist vor allem zwischen Ostern und Pfingsten vor Ort. Gitzi-Zeit! Die Tierchen weiden im «Geissenparadies» von Christian Naef auf der Göscheneralp. Wir kriegen die volle Ladung, perfekt gebraten und mit feinem Jus: Koteletten, Stotzen, Leberli, Nierli «und ein paar Rippli zum Gnagen». Beilage: «Siiwgagglä». Für Nicht-Urner: Kartoffeln und Gemüse. «Siiwgagglä ond Gmiäs» gibt's auch zu «Grosi's Hacktätschli».



In der heimeligen Gaststube fühlt man sich auf Anhieb wohl.

HECHT VOM «SCHWYBOGEN». Beat Walker kann auch Fisch. Hecht, gefangen von Michael Näpflin im «Schwybogen» am Vierwaldstättersee. Dafür gibt's zweimal Applaus: Für den perfekt gebratenen und gut gewürzten Raubfisch. Und für den Urdinkel-Risotto dazu. Wisi Zraggen und seine Familie produzieren ihn in fünfter Generation auf dem «Bielenhof» in Erstfeld, Walker rührt ihn wunderbar an. «Urner Produzenten liegen mir besonders am Herzen», sagt der Chef. Zur Tradition seines Gasthofs gehört, dass die Tagessuppe immer in einem riesigen Topf mitten auf den Tisch kommt. Verführerischer Inhalt diesmal: Spargelsuppe, mit Vanille. Alternative: «Caramellisierti roti Böllasuppä mit Bärlauch». Gemeint ist eine Zwiebelsuppe. - Abends ein Überraschungsmenü mit dem leicht esoterischen Namen «Äs», vier bis sechs Gänge. Hotelzimmer.

>> www.feld.ch

>> Fotos: Olivia Pulver, HO

REZEPT



Das perfekte Gitzi!



Urs Heller Der GaultMillau-Chef: «Ich will die besten Köche, Gastgeber, Produzenten und Winzer entdecken, fördern und fördern. Das ist unsere Mission.» [Mehr erfahren](#)

Stichworte: Osterfest

RELATED STORIES



HOT TEN

Die besten «Italiener» der Schweiz

Ristorante, Risotto, Ravioli, Pesce: GaultMillau-Chef Urs Heller verrät seine zehn Lieblingsadressen.



STARCHEFS

Dominic Bürlis Mordshecht, Coq au vin vom Kapaun

Der «Wildenmanns»-Chef kann sich auf seinen Zugersee-Fischer verlassen. Auch auf sein Talent & das junge Team.



PLACE TO B. | POWERED BY UBS
Hummer-Tiradito & Ceviche bei Pablo im «Puro»

Tipp der Woche: Business-Lunch im Mövenpick Basel. Noch besser: Das «Puro Sharing Menu»! Ein Schnäppchen.