

## 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.

**145 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

Mittwoch bis Samstag von 11.00 bis 23.00 Uhr

Küchenbestellung mittags 11.30 bis 14.00 Uhr, abends 18.00 bis 21.00 Uhr

Offen an folgenden Feiertagen: Karfreitag, Ostersonntag/-montag, Weisser Sonntag, Auffahrt, Muttertag, Pfingstsonntag/-montag, Fronleichnam, 1. August, Maria Himmelfahrt, Allerheiligen, Maria Empfängnis, Silvester

### 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.

## ÜS EM SUPPÄTOPF

ÄIJERSCHWÄMMLISUPPÄ	14
Suppe mit frischen Eierschwämmen	

## SALAT UND VORSPIISÄ

GRIÄNÄ CHOPFSALAT MIT BROTWIRFÄLI UND CHÄÄRÄ	10
Kopfsalat mit Brotwürfel und Kernen	

BROTSALAT MIT GURKÄ, TOMATÄ UND PEPERONI	18
Toskanischer Brotsalat mit Gurken, Tomaten und Peperoni	

TOMATÄTERRINÄ MIT BÜFFÄLMOZZARELLA UND OBERSCHINÄ	24 / 28
Tomaten Terrine mit Büffelmozzarella und Auberginen Kaviar	

RASSIGS RINDSTATAR MIT CHUTNEY (75g / 150g)	24 / 36
Rindstatar mit fruchtigem Pfirsich-Zwiebel Chutney und geröstetem Brot	

## VEGETARISCH

HÜÜSGMACHI NUDLÄ MIT ÄIJERSCHWÄMMLI UND GMIÄS	31
Hausgemachte Nudeln mit Eierschwämmen, Erbsen, Zucchetti und Cherrytomaten	

## FELD- UND FLEISCHUCHI

RINDSFILET MIT RIÄPLI UND GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL (180g) Innerschweizer Rindsfilet mit Karotten und Kartoffelstock	58
LAMMRÄCKS MIT CAPONATA, ÄIJERSCHWÄMMLI UND HÄRDEPFEL Lammracks mit Ratatouille, Eierschwämmen und Kartoffelstroh	48
HACKBRATÄ «GROSI'S ART» MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock und Gemüse	36
MAISPOULARDENBRUSCHT MIT ÄIJERSCHWÄMMLI, KROKETTÄ UND GMIÄS Maispoulardenbrust mit Eierschwämmen, Maiskroketten und Gemüse	42

## ÜS EM SEE

HECHTFILET «LUZÄRNER ART» MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS Hechtfilet aus dem Vierwaldstättersee mit Kapern und Tomaten, Kartoffelstock und Gemüse	52
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## AM ABIG

### «ÄS»-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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» 3-Gang	88
«Äs» 4-Gang	98
«Äs» 5-Gang	118
«Äs» 6-Gang	126

«Äs» überrascht auch in vegetarischer Variante...

## **EPPIS SIÄSSES**

Tagesdessert 11 / 15

APRIKOSÄCHÜÄCHÄ MIT SORBET 15  
Aprikosenkuchen mit Aprikosensorbet

ÄPPERIBÄCHER MIT NYTLÄ 15  
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

FELD IISKAFEE 11 / 15  
Moccaglace gerührt mit einem feinen Espresso und Rahm

TSCHUGGÄLAADÄCHÜÄCHÄ MIT NYTLÄ 12  
Schokoladenkuchen mit Rahm

## **GLASSEE UND SORBET**

Fragen Sie nach dem heutigen Angebot. Je nach Saison servieren wir Ihnen folgende hausgemachten Glaces und Sorbets:

ARVÄHOLZ, MOCCA, SÜÜRRAHM, VANILLE  
ÄPPEERI, APRIKOSÄ (Sorbets)

Preis pro Kugel 4.50  
Rahm 1.50

## **CHÄÄS**

CHÄÄSÜSWAHL ÜS YSÄRÄ UMGÄBIG 21  
Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen

## DEKLARATION

### **Fleisch & Fleischspezialitäten**

Metzgerei Heinzer, Muotathal  
Ürmetzg AG, Altdorf

### **Fisch**

Michael Näpflin, Schwybogen, Seelisberg  
Basis 57, Erstfeld  
aus Schweizerseen, Hobbyfischer

### **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
Lamm	Irland
Schwein	Schweiz, Uri
Geflügel	Schweiz / Europa
Fisch	Schweiz / Europa
Eier	Schweiz, Uri
Brot	Hausgemacht

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:

Schweizer Franken

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