

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
Sonntagmittag von 11.00 bis 16.00 Uhr (11.9.-3.11.2024)

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

Offen an folgenden Feiertagen: Karfreitag, Ostersonntag/-montag, Weisses 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

MARRONIGREEMÄSUPPÄ MIT SCHPÄCK UND PILZCHNUSPERLI Marronisuppe mit Speck und Pilzknusperli	17
WIRZ-FÄNKELSUPPÄ MIT GRÄUCHERTEM HECHT Wirsing-Fenchelsuppe mit geräuchertem Urnerseehecht	15

SALAT UND VORSPIISÄ

NISSLISALAT MIT CHALBSMILKÄ UND EPFÄLI Nüsslisalat mit Kalbsmilken und Apfelwürfel	18
BURRATA MIT CHIRBIS, EPFEL UND SCHPÄCK Burratina mit Kürbis, Apfel und Speck	19

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:
HÜÜSSAUCE, BALSAMICOSAUCE oder MEIENTALER GIN DRESSING

RIIS UND POOR MIT EPFELMÜÄS Risotto mit Lauch, Kartoffel und Alpkäse mit Apfelmus	21 / 27
WIRZIGÄ NITLÄCHÜÄCHÄ MIT TOMAATÄ, PILZ UND HIRSCH Würziger Käserahmkuchen mit Tomaten, Pilzen und Hirschwürstchen	24 / 27

VEGI

BANZOGGLÄ, PILZ UND ALPCHÄS MIT WILDBILAGÄ Urner Spätzli mit Pilzen und Alpkäse zusammen mit herrlichen Wildbeilagen	36
---	----

FELD- UND FLEISCHUCHI

REESCHNITZÄLI MIT SÜÜRÄ CHRIÄSI, KAKAONIBS UND
ÄIJERSCHWÄMMLI MIT BANZOGLÄ 49

Rehschnitzel mit sauren Kirschen, Kakaonibs und Eierschwämmli,
dazu herbstliche Wildbeilagen und Urner Spätzli

BRATNIGÄ HIRSCHRIGGÄ MIT MEIENTALER GINSOOSÄ UND
PILZKROKETTÄ 52

Hirsch-Entrecôte mit Kürbiskernenkruste an Meientaler Ginsauce, herbstliche
Wildbeilagen serviert mit Pilzkroketten

GÄMSCHI- ODER HIRSCHPFÄFFER ÜRNER ART MIT BANZOGLÄ 42

Gems- oder Hirschpfeffer mit herbstlichen Wildbeilagen und Urner Spätzli

CHALBSSCHNITZEL MIT ÄIJERSCHWÄMMLISOOSÄ,
HÜÜSGMACHTÄ NUDLÄ UND GMIÄS 42

Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli sauce, hausgemachte Nudeln und Gemüse

REERIGGÄ MIT FARBIGÄ BANZOGLÄ I ZWEI GÄNG
UF RESERWIÄRIG AB 2 PERSONÄ 72

Rehrücken mit herbstlichen Wildbeilagen und Urner Spätzli in zwei Gängen
serviert. Wildbeilagen; Wirsing, Rotkraut, Vanille-Apfel mit Preiselbeeren,
Rotweibirnen, Kürbis-Humus, Quitten und Kartoffelstock mit Rosmarin
Auf Vorbestellung ab 2 Personen

ÜS EM SEE

HECHT ÜS EM ÜRNERSEE UF VANILLE-CHIRBISRISOTTO 54

Gebratenes Hechtfilet auf sämigem Vanille-Kürbisrisotto mit Gemüse

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

«Äs» überrascht auch in vegetarischer Variante...

EPPIS SIÄSSES

SIÄSSES VOM TAG	15
CHIRBIS-CRÈME BRÛLÉE MIT ROSMARINGLASSEE Krübis-Crème brûlée mit Rosmaringlace	15
MARRONIWIRMLIMOUSSE NESSELRODE Vermicelles-Mousse mit Kirsch und Vanilleglace, Rahm und Merengues	15
FELD IISKAFEE Moccaglace gerührt mit einem feinen Espresso und Rahm	11 / 15

GLASSEE UND SORBET

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

ARVÄHOLZ, MOCCA, SÜÜRRAHM, VANILLE (Glaces)
ÄPPEERI, CHAZÄSEICHERLI (Sorbets)

Preis pro Kugel	4.80
Rahm	1.50

CHÄÄS

CHÄÄSÜSWAHL ÜS YSÄRÄ UMGÄBIG Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen	21
--	----

DEKLARATION

Fleisch & Fleischspezialitäten

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Wild; Uri, Schwyz und Österreich

Fisch

Michael Näpflin, Schwybogen, Seelisberg
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
Hirsch	Schweiz, Uri und Schwyz
Gemse	Schweiz, Uri und Schwyz
Reh	Österreich
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