

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, 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

SÜÜRCHRÜTSUPPÄ MIT VANILLE	15
Schaumige Sauerkrautsuppe mit Vanille und Lebkuchenspeck Spiesschen	
SIDFLÄISCH BRIÄI «EMIL STADLER»	18
Bouillon mit Siedfleisch, Wurzelgemüse und Markbeinwürfel	

SALAT UND VORSPIISÄ

RANDÄ MIT ORANGSCHÄ, GEISSÄCHÄÄS UND TIRRS	16
Randen Carpaccio mit Orangen, luftgetrocknetes Fleisch mit Ziegenkäse	
ENDIVIEN MIT BIIRÄ, NISS UND ORANGSCHÄ	
Endiviensalat mit Birnen, Orangen und Nüssen mit Honig-Senfdressing	14
SIDFLÄISCH TERRINÄ MIT SCAMPI	27 / 35
Siedfleisch Terrine mit Wasabicreme, Preiselbeeren und Scampi	
RIIS UND POOR MIT EPFELMÜÄS	21 / 27
Risotto mit Lauch, Kartoffel und Alpkäse mit Apfelmus	
MARKBEI ÜS EM OFÄ MIT CHRITTER	
Markbein aus dem Ofen mit Kräutern und frisches Brot	26

Dazu servieren wir Ihnen folgende Salatsaucen:
HÜÜSSAUCE (französische Salatsauce), BALSAMICOSAUCE
oder HONIG-SENF Dressing

VEGI

SÜÜRCHRÜT RÖSCHTI MIT SÜÜRRAHM UND WINTERGMIÄS	36
Sauerkrautrösti mit Chili Sauerrahm und Wintergemüse	

FELD- UND FLEISCHUCHI

CHALBSFILET MIT RÖSCHTI UND GMIÄS	55
Gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzsauce, Rösti und Gemüse	
GROSIS HACKTÄTSCHLI MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS	38
Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Wintergemüse	
RINDSFILET «SAUCE FOYOT» MIT RÖSCHTI UND GMIÄS	59
Gebratenes Rindsfilet mit Sauce Foyot auf winterlichem Ratatouille und Rösti	
CHALBSCHOPFBÄGGLI MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS	49
Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstock und Gemüse	

ÜS EM SEE

HECHT ÜS EM ÜRNERSEE MIT RISOTTO UND GMIÄS	52
Pochiertes Hechtfilet im Safransud, Risotto und Gemüse	
ÜRNER FORELLENFILET UF CHIRBIS, RISOTTO UND GMIÄS	38
Gebratenes Urner Forellenfilet auf Kürbispüree, Risotto und 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
FRIEDA`S STREUSELCHÜÄCHÄ MIT NYTLÄ Streuselkuchen mit Mandarinen und Rahm	10
TSCHUGGÄLADÄCHÜÄCHÄ MIT MILCHRIISGLASSEE Schokoladenküchlein aus Felchlin Schokolade mit Milchreisglace	15
VANILLE BIIRÄ MIT MARZIPAN UND TSCHUGGÄLADÄ Vanille Birne mit Marzipan und Schokoladensorbet	15
FELD IISKAFEE Mocccaglace 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, MILCHRIIS (Glaces)
ÄPPEERI, TSCHUGGÄLADÄ (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

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, Gurtnellen
Mundo AG, Luzern

Herkunft

Rind	Schweiz, Uri und Schwyz
Kalb	Schweiz, Uri und Schwyz
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