

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.

146 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. **GaultMillau** bewertet unser Gasthaus im Jahr 2025 mit 15 Punkten und beim **Swiss Guest Award 2025** durften wir den 3. Platz belegen.

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 11.00 - 23.00 Uhr

Küchenbestellung 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr

Offen an folgenden Feiertagen: Karfreitag, Ostersonntag, Auffahrt, Muttertag,
Pfingstsonntag, Fronleichnam, 1. August,
Maria Himmelfahrt, Allerheiligen,
Stephanstag, Silvester/Neujahr

Für Gruppen und Anlässe auf Anfrage an Ruhetagen geöffnet.

ÜS EM SUPPÄTOPF

MARRONIGREEMÄSUPPÄ MIT SCHPÄCK UND PILZCHNUSCHPERLI Marronisuppe mit Speck und Pilzknusperli	17
GOLDWÄSCHERBRIÄJI Klare Kraftbrühe aus Eierschwämmli, Safran und Gemüseperlen	16

SALAT UND VORSPIISÄ

RANDÄSALAT MIT ZWÄIJÄRLÄI BÄIMNISS UND EPFEL Randensalat mit Baumnüssen auf zwei Arten und Apfel	16
ÜRNER FORÄLLÄTATAR MIT FÄNKEL Tatar von der Urner Forelle mit Fenchel und Senfmelonen	24
MARINIÄRTÄ CHIRBIS MIT HEILIGÄSCHIIN UND CHIRBISCHÄRNÄ Marinierter Kürbis mit paniertem Käse von der Alp Urwängi und Kürbiskern Crumble	18

OHNI FLEISCH UND FISCH

BANZOGLÄ, PILZ UND ALPCHÄÄS MIT WILDBILAGÄ Ürner Spätzli mit Pilzen, Alpkäse und herbstlichen Wildbeilagen	36
ÄIJERSCHWÄMMLI KROKETTÄ MIT CHIRBIS HUMMUS UND WILDBILAGÄ Pilzkroketten mit Kürbis Hummus und herbstlichen Wildbeilagen	36

FELD- UND FLEISCHUCHI

EMPFEHLIG VOM TAG

TP

REESCHNITZÄLI MIT PFÄFFER CHRIÄSI, SÜÜRRAHM UND
ÄIJERSCHWÄMMLI MIT BANZOGGLÄ

49

Rehschnitzel mit Pfeffer-Kirschen, Sauerrahmsauce mit Eierschwämmli,
dazu herbstliche Wildbeilagen und Urner Spätzli

GÄMSCHI- ODER HIRSCHPFÄFFER ÜRNER ART MIT BANZOGGLÄ

42

Gems- oder Hirschpfeffer mit herbstlichen Wildbeilagen und
Urner Spätzli

CHALBSSCHNITZEL MIT ÄIJERSCHWÄMMLI KROKETTÄ UND GMIÄS

42

Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli Kroketten und Herbstgemüse

REERIGGÄ MIT BANZOGGLÄ, SCHTYBER-PALÄNTÄ UND WILDBILAGÄ
I ZWEI GÄNG UF RESERWIÄRIG AB 2 PERSONÄ

72

Rehrücken mit Urner Spätzli, Polenta und herbstlichen Wildbeilagen in
zwei Gängen serviert. Wildbeilagen; Wirsing, Rotkraut, Vanille-Apfel mit
Preiselbeeren, Williams Birnen und Senf-Melonen

auf Vorbestellung ab 2 Personen

ÜS EM SEE

HECHT AN RÄUSCHLINGSOOSÄ MIT SCHTYBER-PALÄNTÄ UND GMIÄS

52

Gebratenes Hechtfilet an Weissweinsauce mit Urner Polenta 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
MILCHRIIS MIT CHAZÄSEICHERLI SORBET Schächentaler Milchreis mit Uva Americana Sorbet	15
MARRONIWIRMLIMOUSSE NESSELRODE Vermicelles mit Vanilleglace, Schlagrahm und Merengues	15
FELD IISKAFEE Moccaglace gerührt mit einem Espresso und Schlagrahm	11 / 15
SIÄSSMOSCHTGREEMÄ MIT BRÄTZÄLI Süssmostcreme mit Butterbrezel	11 / 13

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

Fisch

Michael Näpflin, Schwybggen, Seelisberg
Gebr. Baumann GmbH, Attinghausen
aus Schweizer Seen, Hobbyfischer

Gemüse & Früchte

Zraggen Bielenhof, Erstfeld
Mundo AG, Luzern

Käse

Käse aus den umliegenden Regionen

Eier

Margrit Walker, Gurtneilen
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	Schweiz, 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, Maestro

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.