

SPEISEKARTE

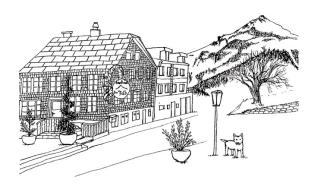
Liebe Gäste, liebe Freunde

"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 2025/26 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

TAGESSUPPÄ	15
GARÄMELISIÄRTI ZWIIBÄLÄSUPPÄ MIT VANILLE Karamellisierte Zwiebelsuppe mit Vanille und Petersilienpesto	16
SALAT UND VORSPIISÄ	
BURRATA MIT BALSAMICO PASCHTINAKÄ Schweizer Marbacher Burrata mit Balsamico Pastinaken	21
REESÄLICHEEL SALAT MIT PILZ, BÄÜMNISS UND ORANGSCHÄ Rosenkohlsalat mit Pilzen, Baumnüsse und Orangen an Honig-Senfdressing	16
SÜÜRRAHMTERRINÄ MIT RÄÜCHLACHSFORÄLLÄ UND RANDÄ Sauerrahmterrine mit geräucherter Lachsforelle und Randen	26
CHICOREE SALAT MIT BIRÄ UND BÄÜMNISS Weisser Chicorée Salat mit Birnen und Baumnüssen	16
OHNI FLEISCH UND FISCH	
CHIRBIS HÄÄRDEPFELREESCHTI MIT BURRATA UND WINTERGMIÄS Kartoffelrösti mit Kürbis, Burrata und Wintergemüse	36
SCHTÄIPILZKROKETTÄ MIT CHIRBISPÜREE UND WINTERGMIÄS Steinpilzkroketten mit Kürbispüree und Wintergemüse	36

FELD- UND FLEISCHCHUCHI

GROSIS HACKTÄTSCHLI ÜF CHIRBIS BANZOGGLÄ UND WINTERGMIÄS Geformtes, gebratenes Hackfleisch an Rahmsauce mit Kürbisspätzli und Wintergemüse	38
ZIIRI GSCHNÄTZLETS MIT REESCHTI ÜF ÜRNER ART	52
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti	
CHALBSCHOPFBÄGGLI MIT CHIRBIS BANZOGGLÄ, VANILLE-BIRÄ UND WINTERGMIÄS	56
Geschmorrtes Kalbskopfbäggli mit Birnen, Kürbisspätzli und Wintergemüse	
GSCHMORTÄ SCHWIINSBÜÜCH MIT SCHWIINSFILET, SCHTÄIPILZ KROKETTÄ UND CHIRBIS	45
Geschmorter Schweinebauch mit Schweinefilet, Steinpilzkroketten und Kürbis	
CHALBSLÄBÄRLI MIT GSCHMORTÄ EPFEL UND REESCHTI ÜF ÜRNER ART Kalbsleber mit geschmortem Apfel und Butterrösti	41

ÜS EM SEE

HECHT ÜS EM ÜRNERSEE MIT SCHTÄIPILZKROKETTÄ, BLÜÄMÄCHEEL UND CHIRBIS	52
Gebratenes Hechtfilet mit Steinpilzkroketten, Blumenkohl und Kürbis	

AM ABIG git's käi a la carte, sondern

«ÄS» UBERRASCHIGSMENÜ

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» überrascht auch in vegetarischer Variante...

EPPIS SIÄSSES

SIÄSSES VOM TAG	15
BRISCHTNER NYTLÄ Ländliche Schlemmerei mit gedörrten Birnen in Rotwein gekocht, Arvenholzglace und Schlagrahm	15
HAGÄBUTTÄMOUSSE MIT MARRONI UND SÜÜRRAHM Hagebuttenmousse mit Marroni und Sauerrahmglace	15
COUPE GEISSBÄRG Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren, Himbeergeist und Schlagrahm	11 / 15
FELD IISKAFEE Moccaglace gerührt mit einem Espresso und Schlagrahm	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) ÄPPERI, CHATZÄSEICHERLI, ZITRONÄ (Sorbets)

Preis pro Kugel	4.80
Rahm	1.50

CHÄÄS

CHÄÄSÜSWAHL ÜS YSÄRÄ UMGÄBIG

Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen

DEKLARATION

Fleisch & Fleischspezialitäten

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Fisch

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

Gemüse & Früchte

Zgraggen Bielenhof, Erstfeld Mundo AG, Luzern

Käse

Käse aus den umliegenden Regionen

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, Maestro, GastroUri Gutscheine

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.