

# 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 2026 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

ÜRNER KAPUZINERSUPPÄ «SIBÄ VATERUNSER UND ÄIS AVE MARIA» 17  
Rindsbouillon mit Gemüse, Muskat und Brotwürfel

CHOLRÄBLISUPPÄ MIT TWISTER VOM BÄÄRLÄÜCH 15  
Schaumige Kohlrabisuppe mit Bärlauch Grissini

## SALAT UND VORSPIISÄ

BLATTSALAT MIT ORANGSCHÄ UND CHNUSCHPERCHÄRNÄ 15  
Blattsalat mit Orangen und Knusperkernen

CHABISSALAT MIT EPFEL, GEISSÄCHÄÄS UND BÄÜMNISS 18  
Kabissalat mit Apfel, Geisskäse und Baumnüssen

HÜÜSTROCHNETÄ ROHSCHINKÄ MIT POHR 24  
Hausgetrockneter Rohschinken mit mariniertem Lauch und Maracuja-Vinaigrette

CEVICHE VOM HECHT ÜS EM ÜRNERSEE 26  
Ceviche vom Hecht mit Aprikosen-Thymiansauce

## OHNI FLEISCH UND FISCH

HÜÜSGMACHTI ÄLPLER RAVIOLI 26 / 36  
Ravioli mit Kartoffel, Isenthaler Oberalpkäse und Apfelmus

NUDLÄ MIT BÄÄRLÄÜCH, FORMAGGINI UND FRIÄLIGSGMIÄS 36  
Hausgemachte Nudeln mit Bärlauch, Formaggini und Frühlingsgemüse

## FELD- UND FLEISCHCHUCHI

GITZI ÜS EM OFÄ MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS	55
Gitzi aus der Region frisch aus dem Ofen mit Bratwürstli, Läberli und Nierli, Kartoffelstock und Gemüse (20 Minuten)	
MUOTATHALER CHALBSKOTELETT MIT MAISKROKETTÄ UND GMIÄS	69
Grillierte Kalbskotelett (300 gr) mit Aprikosen-Thymiansause, Maiskroketten und Gemüse	
CHALBSCHOPFBÄGGLI MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS	56
Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstock und Gemüse	
GROSIS HACKTÄTSCHLI MIT NYTLÄSOOSÄ UND GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL	38
Geformtes, gebratenes Hackfleisch mit Rahmsauce und Kartoffelstock	
FLEISCHVOGEL MIT PRALINE ÜS RYS UND POHR MIT GMIÄS	35
Rindsroulade mit Wildheuerspeck, Praline aus Lauch, Kartoffel und Reis mit Gemüse	

## ÜS EM SEE

HECHT MIT PRALINE ÜS RYS UND POHR MIT GMIÄS	52
Grillierter Hecht mit Beurre Blanc, Praline aus Lauch, Kartoffel und Reis mit Gemüse	

**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» 4-Gang	102
«Äs» 5-Gang	118
«Äs» 6-Gang	130

«Äs» überrascht auch in vegetarischer Variante...

## **EPPIS SIÄSSES**

SIÄSSES VOM TAG	15
BRISCHTNER NYTLÄ	15
Ländliche Schlemmerei mit gedörnten Birnen in Rotwein gekocht, Arvenholzglace und Schlagrahm	
ZITRONÄSORBET MIT GIN ÜS EM MAIENTAL	12
Zitronensorbet mit Meientaler Gin	
COUPE GEISSBÄRG	11 / 15
Vanilleglace mit heißen Heidelbeeren, Himbeergeist und Schlagrahm	
FELD IISKAFFEE	11 / 15
Moccaglace gerührt mit einem Espresso und Schlagrahm	

## **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, ZITRONÄ (Sorbets)

Preis pro Kugel	4.80
Rahm	1.50

## **CHÄÄS**

CHÄÄSÜSWAHL ÜS YSÄRÄ UMGÄBIG	21
Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen	

## DEKLARATION

### **Fleisch & Fleischspezialitäten**

Metzgerei Heinzer, Muotathal  
Eveline Hauser, Breitmoos, Gurtnellen  
Christian und Lydiä Naf, Geissenparadies, Göschenen

### **Fisch**

Gebr. Baumann GmbH, Attinghausen  
aus Schweizer Seen, Hobbyfischer

### **Gemüse & Früchte**

Mundo AG, Luzern

### **Käse**

Käse aus den umliegenden Regionen

### **Eier**

Margrit Walker, Gurtnellen  
Mundo AG, Luzern

### **Herkunft**

Ziegen	Schweiz, Uri
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.