

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» Rindsbouillon mit Gemüse, Muskat und Brotwürfel	17
CHOLRÄBLISUPPÄ MIT TWISTER VOM BÄÄRLÄÜCH Schaumige Kohlrabisuppe mit Bärlauch Grissini	15

SALAT UND VORSPIISÄ

BLATTSALAT MIT ORANGSCHÄ UND CHNUSCHPERCHÄRNÄ Blattsalat mit Orangen und Knusperkernen	15
CHABISSALAT MIT EPFEL, GEISSÄCHÄÄS UND BÄÜMNISS Kabissalat mit Apfel, Geisskäse und Baumnüssen	18
HÜÜSTROCHNETÄ ROHSCHINKÄ MIT POHR Hausgetrockneter Rohschinken mit mariniertem Lauch und Maracuja-Vinaigrette	24
CEVICHE VOM HECHT ÜS EM ÜRNERSEE Ceviche vom Hecht mit Aprikosen-Thymiansauce	26

OHNI FLEISCH UND FISCH

HÜÜSGMACHI ÄLPLER RAVIOLI Ravioli mit Kartoffel, Isenthaler Oberalpkäse und Apfelmus	26 / 36
NUDLÄ MIT BÄÄRLÄÜCH, FORMAGGINI UND FRIÄLIGSGMIÄS Hausgemachte Nudeln mit Bärlauch, Formaggini und Frühlingsgemüse	36

FELD- UND FLEISCHUCHI

GITZI ÜS EM OFÄ MIT GSCHTUNGGETÄ HÄRDEPFEL UND GMIÄS	55
Gitzi aus der Region frisch aus dem Ofen mit Bratwurstli, 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 Ländliche Schlemmerei mit gedörrten Birnen in Rotwein gekocht, Arvenholzglace und Schlagrahm	15
ZITRONÄSORBET MIT GIN ÜS EM MAIENTAL Zitronensorbet mit Meientaler Gin	12
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, ZITRONÄ (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
Eveline Hauser, Breitmoos, Gurnellen
Christian und Lydiä Näf, 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, Gurnellen
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.