

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.

147 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 2026 dürfen wir den 4. 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 Mittag- und Abendservice

Küchenbestellungen 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr

Am Abend ist eine Tischreservation erforderlich, am Mittag empfohlen.

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

ÜS EM SUPPÄTOPF

BRENNESLÄSUPPÄ MIT WIISÄ BOHNÄ	15
Suppe mit Brennesseln und weissen Bohnen	
VICHYSOISE MIT HÄRDEPFELWIRFÄLI UND CROUTONS	16
Kalte Lauch-Kartoffel Suppe mit Croutons	

SALAT UND VORSPIISÄ

GRIÄNÄ CHOPFSALAT MIT BROTWIRFÄLI UND GMIÄSCHIPS	12
Kopfsalat mit Brotwürfel und Gemüsechips	
BURRATA MIT TOMATÄ, HÜÜSTROCKNETÄ ROHSCHINKÄ MIT TANNÄSPROSSÄ	24 / 32
Tomaten mit Burrata, hausgetrockneter Rohschinken und Tannensprossen	
ARTISCHOCKÄ MIT CHALTEM RATATOUILLE	24 / 28
Artischockensalat mit kaltem Ratatouille	
RASSIGS RINDSTATAR MIT IGLEITEM GMIÄS (75G/150G)	26 / 38
Rindstatar mit Pickles und geröstetem Brot	

OHNI FLEISCH UND FISCH

HÜÜSGMACHTI GNOCCHI MIT BURRATA, ZITRONÄ UND ZUCCHETTI	36
Hausgemachte Gnocchi mit Burrata, Zitrone und Zucchetti	
HÜÜSGMACHTI CHRITTER-ÄIJERSCHWÄMMLI RAVIOLI	24 / 36
Hausgemachte Kräuter-Eierschwämmli Ravioli mit Petersiliensauce	

FELD- UND FLEISCHCHUCHI

RINDSFILET MIT MARK, RATATOUILLE UND MAISKROKETTÄ	62
Filet vom Rind mit Mark, Ratatouille und Maiskroketten	
LAMMHÜFTLI MIT CAPONATA, ÄIJERSCHWÄMMLI UND HÄRDEPFEL GNOCCHI	42
Lammhüftli mit Caponata, Eierschwämmli und Kartoffelgnocchi	
CHALBSCHOPFBÄGGLI MIT RIIS UND POOR UND GMIÄS	56
Geschmortes Kalbskopfbäggli, Risotto mit Lauch und Kartoffelwürfel und Gemüse	
GROSIS HACKTÄTSCHLI MIT NYTLÄSOOSÄ, MAISKROKETTÄ UND GMIÄS	38
Geformtes, gebratenes Hackfleisch mit Rahmsauce, Maiskroketten und Gemüse	
ÄLPLERMAGROONÄ ÜRNER ART MIT EPFELMÜÄS	28
Älplermagronen mit Alpkäse, Kartoffelwürfel und Apfelmus	

ÜS EM SEE

HECHT MIT GNOCCHI UND GMIÄS	52
Hechtfilet aus dem Vierwaldstättersee mit Bärlauchkapern, Tomaten, Zitrone, Gnocchi und Gemüse	

Am Abend servieren wir kein à la Carte, sondern ausschliesslich unser

«ÄS» ÜBERRASCHIGSMENÜ AM ABIG

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
GREMSCHNITTÄ MIT BEERI Vanillecreme mit Blätterteig und Beeren	15
HOLUNDERBLIÄTÄMILCHRIIS MIT BÄIMNISS UND SÜÜRRAHMGLASSEE Holunderblüten-Milchreis mit karamellisierten Baumnüssen 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
VERSOFFNIGS GLACE IM KAFI Affogato - eine Kugel Vanilleeis im heissen Espresso	11

GLASSEE UND SORBET

Fragen Sie nach dem heutigen Angebot. Je nach Saison servieren wir Ihnen folgende hausgemachten Glaces und Sorbets:

MOCCA, SÜÜRRAHM, VANILLE (Glaces)
ÄPPERI, HIMBEER, SANDDORN, 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

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

Gemüse & Früchte
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
Lamm	Irland / Europa
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. Vegane Gerichte bieten wir derzeit keine an.