

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 16 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,
Weihnachten, Stephanstag, Silvester/Neujahr

ÜS EM SUPPÄTOPF

MARRONIGREEMÄSUPPÄ MIT SCHPÄCK UND PILZCHNUSCHPERLI Maronensuppe mit Speck und Pilzknusperli	17
GOLDWÄSCHERBRIÄJI MIT RINDSCHOPFBÄGGI-TORTELLINI Klare Kraftbrühe mit Rindskopfbäggli-Tortellini, Safran und Gemüseperlen	16

SALAT UND VORSPIISÄ

RANDÄSALAT MIT EPFEL UND BÄIMNISS Randensalat mit Apfel und Baumnüssen	16
SPITZCHOLBLETTER MIT SELLÄRI UND LACHS Spitzkohlblätter, geschmorter Sellerie, Wildlachs und Wasabi	24
SIÄSSSÜÜRÄ REESÄLICHEEL MIT MARRONI UND CHIRBIS Süsssaurer Rosenkohl mit Maronen, Kürbis und Trauben	21

OHNI FLEISCH UND FISCH

BANZOGLÄ, PILZ UND ALPCHÄÄS MIT WILDBILAGÄ Urner Spätzli mit Pilzen, Alpkäse und herbstlichen Wildbeilagen	38
ÄIJERSCHWÄMMLI KROKETTÄ MIT CHIRBIS HUMMUS UND WILDBILAGÄ Pilzkroketten mit Kürbis-Hummus und herbstlichen Wildbeilagen	38

FELD- UND FLEISCHCHUCHI

REESCHNITZÄLI ANERÄ SÜÜRRAHMSOOSÄ, ÄIJERSCHWÄMMLI,
BANZOGLÄ UND WILDBILAGÄ 52

Rehschnitzel mit Sauerrahmsauce, Eierschwämmli, Urner Spätzli und Wildbeilagen

GÄMSCHI- ODER HIRSCHPFÄFFER ÜRNER ART MIT BANZOGLÄ 46

Gems- oder Hirschpfeffer mit herbstlichen Wildbeilagen und Urner Spätzli

REERIGGÄ MIT BANZOGLÄ, GSCHTUNGGÄTÄ PULLIS UND WILDBILAGÄ 72
I ZWEI GÄNG UF RESERWIÄRIG AB 2 PERSONÄ

Rehrücken in zwei Gängen serviert - auf Vorbestellung ab 2 Personen

Kartoffelstock mit Dörrbirnen, Wirsing, Rotkraut und Vanille-Apfel mit Preiselbeeren
Urner Spätzli, Kürbis-Hummus und Feige

CHALBSFILET MIT ÄIJERSCHWÄMMLI KROKETTÄ UND GMIÄS 58

Kalbsfilet mit Eierschwämmli Kroketten und Herbstgemüse

GROSIS HACKTÄTSCHLI MIT NYTLÄSOOSÄ, MAISKROKETTÄ UND GMIÄS 38

Geformtes, gebratenes Hackfleisch mit Rahmsauce, Maiskroketten und Gemüse

ÜS EM SEE

ALPÄ ZANDER, CHIRBIS HUMMUS UND MAISKROKETTÄ 54

Pochierter Alpenzander an Beurre Blanc, Kürbis-Hummus und Maiskroketten

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	105
«Äs» 5-Gang	120
«Äs» 6-Gang	130

«Äs» überrascht auch in vegetarischer Variante...

EPPIS SIÄSSES

SIÄSSES VOM TAG	15
MARRONIWIRMLIMOUSSE NESSELRODE Vermicelles mit Vanilleglace, Schlagrahm und Meringues	15
FELD IISKAFEE Moccaglace gerührt mit einem Espresso und Schlagrahm	11 / 15
SIÄSSMOSCHTGREEMÄ MIT BRÄTZÄLI Süssmostcreme mit Butterbrezel	12
SILÄNER POLÄNTÄTURTÄ MIT CHATZÄSÄICHÄRLI SORBET Silener Polentatorte mit Traubensorbet (Uva americana)	15

GLASSEE UND SORBET

ARVÄHOLZ, MOCCA, SÜÜRRAHM, VANILLE, TANNÄSCHESSLIG (Glaces) ÄPPEERI, CHATZÄSÄICHÄRLI, ZITRONÄ, HIMBEERI (Sorbets)	
Priis pro Chugglä	4.80
Nytlä	1.50

CHÄÄS

CHÄÄSÜSWAHL ÜS YSÄRÄ UMGÄBIG Käseauswahl aus umliegenden Tälern und Alpen	21
--	----

DEKLARATION

Fleisch & Fleischspezialitäten
Metzgerei Heinzer, Muotathal

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

Gemüse & Früchte
Mundo AG, Luzern

Käse
Käse aus den umliegenden Regionen

Eier
Margrit Walker, Gurntellen
Mundo AG, Luzern

Herkunft	
Rind	Schweiz, Uri und Schwyz
Kalb	Schweiz, Uri und Schwyz
Schwein	Schweiz, Uri
Hirsch/Gemse	Schweiz, Uri und Schwyz
Reh	Schweiz, Österreich
Lachs	Alaska
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.