



Biselli

ANDERMATT  SEDRUN

Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant Biselli –

dem Herzstück der Piazza Gottardo in Andermatt Reuss.
Das Biselli vereint Patisserie, Restaurant, Café und Shop in
einem.

Bei uns können Sie sich den ganzen Tag rundum verwöhnen lassen. Ob zum Frühstück gleich morgens mit Gipfeli, frischem Brot und fein duftendem Kaffee oder zum Mittagessen oder Dinner mit hausgemachter Pasta, tollen Gerichten und einem feinen Glas Wein. Unser freundliches und motiviertes Serviceteam freut sich, Sie als Gast bei uns zu begrüßen und zu verwöhnen.

In entspannter Atmosphäre können Sie unserem Küchenteam beim Zubereiten Ihres Lieblingsgerichtes zusehen und dieses anschliessend in geselliger Runde geniessen.
Als Geheimtipp gilt seit jeher unsere grosszügige Auswahl an Patisserie, bei der süsse Herzen höherschlagen und Leckermäuler auf ihre Kosten kommen.




Gerne können Sie auch unseren Chef's Table exklusiv nutzen oder das Biselli für Ihre private Feier reservieren. Während den Events auf der Piazza Gottardo sind Sie bei uns immer hautnah mit dabei.

Wir lieben und leben Gastfreundlichkeit!



Auf ein nächstes Mal bei uns im Biselli

Herzlichst, Ihre Alena Beisel & Team




Vorspeisen & Suppen | Appetisers & Soups

	Cantaloupe Melonen-Gazpacho mit knusprigem Parmaschinken Cantaloupe melon gazpacho soup with crispy parma ham	12.50
	Sommergemüse "Caponata" auf Schwarzbrot-Crostone Summer vegetables "caponata" served with blackbread crostone	16.00
	Unsere Blattsalate grün oder bunt gemischt Our Salads green or mixed	10.50/ 12.50
	Klassisches Vitello Tonnato Classic vitello tonnato	22.00
	Tuna-Avocado-Tatar mit Cashewnusschips Tuna-avocado tatar with cashew nut chips	24.00




Flammkuchen & Snacks | Tarte Flambée & Snacks

	Biselli Burger mit Käse, Tomaten, Salat, Gurke, karamalisierte Zwiebeln, serviert mit Pommes frites Biselli burger with cheese, tomato, salad, cucumber, caramelized onion, served with French fries	28.00
	Vegi Burger mit Guacamole, Burrata, Salat, Tomaten, Rote Zwiebeln, serviert mit Pommes frites Vegetarian burger with guacamole, burrata, salad, tomato, red onion, served with French fries	26.00
	Fisch Burger mit Tartar Sauce, Tomate, Essiggurke, Rucola und frische Avocado Serviert mit Pommes frites Fishburger with tartar sauce, tomato, pickles, rocket salad and avocado, served with French fries	28.00
	Klassik - Rote Zwiebeln, Speck, Crème Fraîche, Bergkäse Red onions, bacon, sour cream, mountain cheese	22.00
	Spinat, Champignons, Cherry Tomaten, Bergkäse, Crème Fraîche, Rote Zwiebeln Spinach, mushrooms, cherry tomatoes, mountain cheese, sour cream, red onions	22.00
	Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherry Tomaten, Crème Fraîche Parma ham, rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes, sour cream	24.00
	Geräucherter Lostallo Alpen Lachs, Creme Fraîche, Rote Zwiebeln, Rucola Smoked Lostallo alpine salmon, sour cream, red onions, rocket	26.00

Hausgemachte Pasta

	Sarda Fregola mit Venusmuscheln und Chili Sarda fregola with clams and chilli	32.00
	Linguina "al Dente" mit rotem Pesto, Mandelsplitter und frischem Basilikum Linguina "al dente" with red pesto, almond and fresh basil	26.00
	Aquarello Zitrusrisotto, Garnelentatar und Mascarpone Aquarello citrus risotto, prawn tatar and mascarpone	36.00
	Ravioli gefüllt mit Auberginen und Büffelmozzarella serviert auf Tomatensauce Ravioli filled with eggplant and buffalo mozzarella served with tomato sauce	30.00
	Penne integrali mit Guacamole, Babyspinat und rote Beete Penne integrali with guacamole, baby spinach and beetroot	28.00

Hauptgerichte | Main dishes

	Bergforellenfilet "Acqua Pazza" gekocht in Weisswein, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit knackigem Sommergemüse Trout fillet "Acqua Pazza" cooked in white wine, garlic, onion and fresh herbs served with summer vegetables	45.00
	Klassisches Wienerschnitzel, Pommes frites und Preiselbeeren Classic Viennese schnitzel, French fries and cranberries	50.00
	Rindsfilet mit Drei-Pfeffersauce, Kartoffelkroquetten und Sommergemüse Beef fillet with three-pepper sauce, potato croquette and summer vegetables	70.00
	Tunawürfel in Pistazienkruste, rotes Zwiebelconfit, Ratatoullie und Lyoner Kartoffeln Tuna dices in pistachio crust, red onion confit, ratatoullie and Lyon potatoes	65.00
	Edamame-Quinoa-Burger, Coleslaw Salat, frischer Spinat und Zucchini frites Edamame-quinoa burger, coleslaw salad, fresh spinach and zucchini fries	35.00

Biselli Special

Irishes Rinds-Tomahawk ab 2 Personen
serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

75.00 pro Person
75.00 per person

Irish côte de boeuf for 2 people or more
served with vegetables and a side dish of your choice

Wählen Sie zu unseren Hauptgerichten eine Beilage und Sauce aus, im Preis inbegriffen
Choose a side dish and sauce to go with our main courses, included in the price

Saucen | Sauces

Café de Paris-Butter
Chimichurri-Sauce
Biselli BBQ-Sauce

Zusätzliche Saucen
Extra sauces

7.00

Beilagen & Gemüse | Side dishes & Vegetables

Tagliatelle / Tagliatelle
Kartoffelkroquetten / potato croquette
Gemüse / Vegetables
Zucchini fries / Zucchini fries
Innerschweizer Pommes frites / Local French fries

8.00
8.00
8.00
8.00

Preise | Prices

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7 % ausgewiesen.

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7 % VAT.

Jugendschutz | Youth protection

Nicht nur jeder Verkauf von Alkohol an unter 16-jährige und von Spirituosen sowie Alcopops an unter 18-jährige ist verboten, sondern auch die kostenlose Weitergabe, sofern die Altersgrenze nicht erreicht ist. Im Zweifelsfall sind unsere Mitarbeitenden angehalten, nach einem offiziellen Ausweis (ausschliesslich Pass, Identitätskarte oder Führerausweis) zu fragen. Wenn die Person nicht ausweisfähig ist, wird der Verkauf von alkoholischen Getränken verweigert. Wir danken für Ihr Verständnis.

The sale of alcohol to children under the age of 16 and spirits and alcopops to children under the age of 18 is prohibited. Also, the free distribution, unless the age limit has been reached. If any doubts occur, our employees are required to ask for an official ID card (passport, identity card or driver's license only). If the person is not eligible, the sale of alcoholic beverages will be denied. Thank you for your understanding.

Feedback

Ihr Feedback schätzen wir sehr. Lassen Sie uns unter biselli@mountainfood.ch wissen, was wir gut machen oder wo wir uns allenfalls noch weiterentwickeln können.

We appreciate your feedback very much. Let us know at biselli@mountainfood.ch what we are doing well or where we can possibly continue to develop.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunft von Fisch und Fleisch

- ❖ Schweiz Schwein, Kalb, Rind, Poulet Wurstwaren, Forelle
- ❖ Schottland Lachs
- ❖ Italien Mazzara Garnelen, Miesmuscheln
- ❖ Philippinen Tuna

For information about allergens of each plate please ask our staff.

Origin of fish and meat

- ❖ Switzerland pork, veal, beef, chicken, sausages, trout
- ❖ Scotland salmon
- ❖ Italy Mazzara prawns, clams
- ❖ Philippines Tuna