

The Swiss House

ANDERMATT + SEDRUN

Speisekarte | Menu

Willkommen bei Mountain Food,

die Gastronomie Abteilung der SkiArena Andermatt-Sedrun

Welcome to Mountain Food,

the Gastronomic Division of the SkiArena Andermatt-Sedrun



Sandwiches

Sandwiches

The Italian	9.50
mit Salami und Tomate und Salat	
<i>Sandwich with tomato and lettuce</i>	
The Swiss	9.50
mit Schinken, Urner Bergkäse und Salat	
<i>Sandwich with ham, mountain cheese from Uri and lettuce</i>	
The Vegi	9.50
mit gegrillter Peperoni und getrockneten Tomaten	
<i>Sandwich with grilled bellpeppers and dried tomatoes</i>	

Zum Aperitif

Aperitif Companions



Mozzarella	16.50/29.00
mit grillierten Peperoni und Zucchini, getrockneten Tomaten & Pinienkernen	
<i>Mozzarella with homemade grilled bellpeppers and zucchini, dried tomatoes and pine seeds</i>	
Alpen-Plättli mit Wurstwaren, Trockenfleisch und Bergkäse	34.00
„Alpine plate“ with charcuterie, cold cuts and mountain cheese	

Ein guter Start

A good start



Frische hausgemachte Tagessuppe mit Garnitur	9.50
<i>Fresh homemade soup of the day with garnish</i>	
Bunt gemischter Salat	12.50/18.50
mit Gurke, Schalotten, Datterini-Tomaten, Blaubeeren, Mais und Mohnsamen	
<i>Mixed green salad with cucumber, shallots, cherry tomatoes, blueberries, sweetcorn and poppy seeds</i>	
mit hausgemachtem Joghurt-Minz-Dressing oder Balsamico-Walnuss-Dressing	
<i>with homemade yoghurt-mint or balsamic-walnut dressing</i>	
- mit gegrillter Wachtelbrust	+ 11.50
- mit gegrillten Garnelen	+ 13.50
Rindstartar mal anders 70g/140g	24.00/36.00
fein mariniert mit Limette und Bärlauch, dazu getoastetes Brot und Rucola Salat	
<i>Beef tartare a «bit» differenet, lightly seasoned with lime and wild garlic, toasted bread and arugula salad</i>	

Stall, Wasser, Wald und Feld

Barn, water, forest and field

Swiss Angus Rinds-Tagliata (200g) 56.00
mit Rosmarinkartoffeln, geschmorten Frühlingszwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter
Swiss Angus beef-tagliata with rosemary potatoes, braised spring onions and homemade herb butter

Tages-Pasta
daily pasta



Spargel-Risotto «Arborio» 28.00
mit grünem Spargel, Bergkäse und Thymian
Asparagus risotto "Arborio" with green asparagus, mountain cheese and thyme

The Swiss House Klassiker

The Swiss House Classics

mit Kartoffelecken, Süsskartoffelpommes oder Blattsalat
with potato wedges, sweet-potato fries or lettuce

V The Burger** 31.50
Swiss Angus Beef, Bärlauch-Aioli, getrocknete Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Prosciutto Crudo und Käse
Swiss Angus beef, wild garlic aioli, dried tomatoes, arugula, onions, prosciutto crudo and cheese



Vegetarische Variante /Vegetarian option 27.00

The Clubsandwich 29.50
Toast, Poulet, Speck, Ei, Mayonnaise, Tomate und Eisbergsalat
Toast, chicken, bacon, egg, mayonnaise, tomato and iceberg lettuce

Desserts

Desserts

Mountain Food Bakery Tageswähen 7.50
Mountain Food bakery cake of the day

Tonkabohnen Panna Cotta mit frischen Beeren 8.50
Tonkabeans Panna Cotta with fresh berries

Zitronen-Cheesecake Crème mit Lemon Curd und Mandelkrokant 9.50
Lemon-cheesecake cream with lemon curd and almond-brittle

Unsere I-Gelati Eiskarte

Glace

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka oder Joghurt
chocolate, vanilla, strawberry, mokka or yoghurt

4.50

Zitronen-Sorbet

lemon sorbet

4.50

- Mit Rahm | *with whipped cream*

1.50

Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

6.50/11.50

Coupe Romanoff

Vanille-Rahmglace, Erdbeerglace, frische Erdbeeren und Rahm
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, fresh strawberries and cream

6.50/11.50

«Golfer» Eiskaffee

Gerührter Eiskaffee
Mixed Ice-coffee

10.50

- Mit Kirsch | *with cherry liquor*

2.00

The
Swiss House

ANDERMATT  SEDRUN

Weinkarte

Weine im Offenausschank

Schaumweine

Prosecco "Anima di Vergani" NV ITALIEN Veneto - Glera	1dl	8
Strada Extra Dry Vin Mousseux 2019 SCHWEIZ Schaffhausen - Pinot Noir	1dl	9
Ca` del Bosco - Cuvée Prestige Brut ITALIEN Franciacorta - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	1dl	13

Weissweine

Urs Hauser - Bourrée Bianco di Merlot 2021 SCHWEIZ Ticino	1dl	9
Carolina Jakončič Winery - Uvaia Orange Wine 2019 SLOWENIEN Goriska Brda - Pinot Gris	1dl	9
Planeta - Chardonnay 2019 ITALIEN Sizilien	1dl	13

Roséwein

Château D'Esclans - Whispering Angel 2020 FRANKREICH Cote de Provence - Rolle, Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan	1dl	10
---	-----	----

Rotweine

Cantina Sociale Giubiasco «Mountain Food Red» 2016 SCHWEIZ Ticino - Merlot	1dl	7
Collazzi Libertà Toscana 2018 ITALIEN Toskana - Merlot, Cabernet Franc, Syrah	1dl	9
Bodegas Muga Reserva 2017 SPANIEN Rioja - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	1dl	10

Champagner & Schaumwein

Billecart-Salmon Champagne Brut Réserve Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	109
Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	129
Ruinart Champagne Brut Blanc de Blancs Chardonnay	129
Ca` del Bosco - Cuvée Prestige Brut Franciacorta - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	79
Strada Extra Dry Vin Mousseux 2019 Schaffhausen - Pinot Noir	59
Prosecco "Anima di Vergani" Valdobbiadene - Glera	52

Weisswein

SCHWEIZ

Von Salis - Federweiss 2020 Graubünden - Pinot Noir	0.5l	35
Weingut zu Sonne Obrecht – Riesling Silvaner 2020 Graubünden		55
Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder - Sauvignon Blanc 2020 Graubünden		79
Urs Hauser - Bourrée Bianco di Merlot 2021 Ticino		52
Vinattieri - Bianco 2020 Ticino - Chardonnay, Sauvignon Blanc		69
Agriloro - Granito 2019 Ticino - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio		79
Cru de l`Hôpital - Chasselas de Fichillien 2019 Fribourg		55
Mountain Food White 2019 Vaud - Chasselas	0.5l	30
Fin Bec - Petite Arvine 2019 Valais		65

ITALIEN & FRANKREICH

Planeta - Chardonnay 2020 Sizilien	79
Vie di Romans - Dessimis Pinot Grigio 2018 Friaul	89
Domaine Vacheron - Sancerre Blanc Paradis 2020 Loire -Sauvignon Blanc	105
Domaine Christian Moreau Chablis Grand Cru Le Clos 2017 Burgund – Chardonnay	149

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH & SLOWENIEN

Weingut Künstler Gutsriesling 2020 Rheingau	55
Ökonimierat Rebholz - Weissburgunder Mandelberg 2018 Pfalz	109
Domäne Wachau - Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2020 Niederösterreich	71
Carolina Jakončič Winery - Uvaia Orange Wine 2019 Goriska Brda - Pinot Gris	59

Roséwein

SCHWEIZ & FRANKREICH

Von Salis - Schiller 2019 Graubünden - Pinot Noir, Pinot Gris	0.5l	35
Château D'Esclans - Whispering Angel 2020 Cote de Provence - Rolle, Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan		55

Rotwein

SCHWEIZ

Mountain Food - Merlot 2016 Ticino	0.5l	30
Chiodi - Ultima Goccia Merlot 2018 Ticino		79
Quattromani Merlot 2018 Ticino		139
La Tornale - Humagne Rouge Vieilles Vignes 2020 Valais		65
Histoire D` Enfer Syrah Syrah L'Enfer de la Patience 2016 Valais		105
Cru de l'Hôpital "Demeter" - Réserve des Bourgeois 2019 Fribourg - Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Diolinoir		72
Weingut Besson-Strasser "Demeter" – Chlosterberg Pinot Noir 2017 Zürich		89
Von Salis - Pinot Noir 2017 Graubünden	0.5l	35
Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder - Pinot Noir 2020 Graubünden		75

SPANIEN & ARGENTINIEN

Ontañon Crianza 2015 Rioja - Tempranillo, Garnacha	0.5l	39
Bodegas Muga Reserva 2017 Rioja - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano		59
Bodegas Aalto Aalto Tinto Cosecha 2019 Ribera del Duero – Tempranillo		99
Vega Sicilia – Pintia 2015 Ribera del Duero - Tempranillo		115
Bodega Colomé Lote Especial Malbec « El Arenal » 2018 Salta		64

ITALIEN

Collazzi - Libertà 2018 Toscana - Merlot, Cabernet Franc, Syrah	51
Ceralti – Pinea 2018 Toscana Bolgheri – Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc	75
Cà Marcanda Angelo Gaja – Magari 2017 Toscana Bolgheri - Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc	119
Tenuta Argentera – Argentera 2017 Toscana Bolgheri - Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot	145
Casanova dei Neri – Brunello di Montalcino 2015 Toscana – Sangiovese Grosso	109
Le Salette - Amarone della Valpolicella 2015 Venetien - Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella	89
Angelo Gaja Sito Moresco 2017 Piemont – Nebbiolo, Merlot	99
Santadi – Terre Brune 2016 Sardinien – Carignano del Sulcis	99
Santadi – Terre Brune 2016 - Magnum 1.5l Sardinien – Carignano del Sulcis	199

FRANKREICH

Domaine Santa Duc - Gigondas Les Hautes Garrigues 2016 Rhône - Grenache, Mourvèdre	115
Château Leoville Poyferré – Pavillon de Leoville Poyferré 2016 Bordeaux Saint Julien - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	89
Château Lynch-Bages - Echo de Lynch-Bages 2017 Bordeaux Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	110
Chateau Phelan-Segur “Cru Bourgeois” 2015 Bordeaux St-Estephe - Cabernet Sauvignon, Merlot	112
Château Lynch-Bages - 2011 Bordeaux Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	290

Getränke * Beverages

Kaffee / Milchgetränke

Kaffee	4.90
Espresso	4.90
Cappuccino	5.90
Milchkaffee	5.90
Latte macchiato	6.50
Espresso macchiato	5.50
Espresso doppio	6.00
Espresso doppio macchiato	6.80
Kaffee Mélange	7.00

Milchgetränke

Heisse Caotina	5.50
Heisse Caotina Mélange	6.50
Heisse Ovomaltine	5.50
Heisse Ovomaltine Mélange	6.50

Tee von Ronnefeldt 5.50

Bio Darjeeling Summer Gold – Bio Schwarztee
Earl Grey – Schwarztee mit Bergamotte
Masala Chai – Assamtee mit exotischen Gewürzen
Bio Bergkräuter – Kräutertee mit Anis und Thymian
Verveine – Verveine-Kräutertee
Bio Lemon Fresh – Früchtetee mit Zitrusgeschmack
Sweet Berries – Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack
Cream Orange – Rooibostee mit Orangen- und Vanillearoma
Fruity Camomile – Kamillentee mit Orangenschale
Refreshing Mint – Pfefferminztee
Green Dragon – chinesischer Grüntee
Jasmine Gold – chinesischer Grüntee mit Jasminduft

Getränke mit Schuss

Schümli Pflümli	8.50
Kaffee Luz	7.50
Kaffee Fertig	7.50
Kaffee Baileys mit Rahm	9.50
Kaffee Amaretto mit Rahm	9.50
Corretto Grappa	6.00
Lumumba (heisse Schokolade, Rum und Rahm)	9.50
Holdrio	7.50
Jägertee	7.50
Tee Rum	7.50
Glühwein	8.00

Mineral im Offenausschank

Bergwasser ohne Kohlensäure	3dl	4.50	5dl	5.50	1l	9.50
Bergwasser mit Kohlensäure	3dl	4.50	5dl	5.50	1l	9.50

Süssgetränke

Rivella rot	3.3dl	5.00
Rivella blau	3.3dl	5.00
Coca Cola	3.3dl	5.00
Coca Cola Zero	3.3dl	5.00
Fanta	3.3dl	5.00
Fusetea Lemongrass	3.3dl	5.00
Sprite	3.3dl	5.00
Shorley Möhl	3.3dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2dl	5.00
Schweppes Tonic Water	2dl	5.00
Schweppes Ginger Ale	2dl	5.00
San Bitter	2dl	5.00
Crodino	2dl	5.00
Orangensaft	2dl	5.00

Bier * Beer

Bier im Offenausschank

Eichhof Stange	3dl	5.50
Eichhof Kübel	5dl	6.50

Bier in der Flasche

Eichhof alkoholfrei	0.0% Vol	3.3dl	5.00
Eichhof Lager	5.0% Vol	3.3dl	5.00
Erdinger Weissbier	5.5% Vol	5dl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.0% Vol	5dl	7.50
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	0.0% Vol	5dl	6.50
Möhl Saft vom Fass	4.0% Vol	5dl	6.50

Aperitif

Martini bianco	15% Vol	4cl	7.50
Campari	25% Vol	4cl	7.50
Campari Orange		4cl	9.50
Cynar	16.5% Vol	4cl	7.50
Cynar Orange		4cl	9.50
Aperol-Spritz		4cl	9.50
Hugo		4cl	9.50
Gespritzter Weisswein		4cl	7.50

Likör * Liquor

Bündner Röteli	22% Vol	4cl	5.50
Baileys	17% Vol	4cl	7.50
Amaretto «Disaronno»	28% Vol	4cl	7.50

Digestif * Bitters

Grappa «Tra Noi» di Amarone	42% Vol	2cl	12.00
Grappa «Tra Noi» di Brunello	42% Vol	2cl	12.00
Grappa «Tra Noi» di Nebbiolo da Barolo	42% Vol	2cl	12.00
Etter Vieille Quitte	40% Vol	2cl	12.00
Etter Vieille Poire	40% Vol	2cl	12.00
Etter Vieille Prune	40% Vol	2cl	12.00
Etter Zuger Kirsch	41% Vol	2cl	12.00
Appenzeller	29% Vol	2cl	5.50

Spirituosen * Spirits

Gin Turicum	41.5% Vol	4cl	10.00
Rum Bacardi	37% Vol	4cl	10.00
Vodka Xellent	40% Vol	4cl	10.00
Als Mixgetränk / with drink to mix		4cl	15.00

Cigar Menu

Dominikanische Republik

- ◆ **ADventura “Piece of Heart” Short Belicoso** **15**
Smooth, cremig, leichte Süsse & feines Aroma
- ◆ **Davidoff Aniversario Entreacto** **11.30**
Smooth, cremig, würziges & nussiges Aroma
- ◆ **Davidoff Yamasà Piramides** **30.20**
Intensives Aroma, Milchkaffe, Dunkle Schokolade & dezente Süsse
- ◆ **Gurkha Cellar Reserve 15y Solara** **16.90**
Holz, Erde, Toast, nussig & cremig
- ◆ **Gilbert de Montsalvat 10 Years Anniversary** **14.50**
Bittermandel, Kakao, Trockenfrüchte & süsslich

Kuba

- ◆ **Quai d`Orsay No.54** **15.60**
Leicht, cremig mit etwas Nuss, Holz, Leder
- ◆ **Hoyo de Monterrey Epicure No.2** **18.10**
Leicht, cremig, Karamell, Honig, leichte Würze
- ◆ **Romeo y Julieta Petit Churchills** **15.90**
Nuss, Kaffee, leichte Ledernoten, feste Asche
- ◆ **La Gloria Cubana Médaille d`Or No.4** **13.80**
Floral, Holz, eher leicht bis medium
- ◆ **Cohiba Siglio VI** **43.60**
Leicht süsslich, ledrig, cremig & angenehm konstant
- ◆ **Partagas Serie D No.4** **18.20**
Kräftig, würzig & Zedernholzaroma

Nicaragua

- ◆ **Furia Alecto** **17.90**
Kräftig, Erde, Kakao, Toast & cremig

Brasilien

- ◆ **Dona Flor Robusto Selección Mata Fina** **10.50**
Cremig-süss, Holz, Erde, Gras & Kaffee

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 info@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 info@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

Frankreich	Wachtelbrust
Südafrika	Scampi
Pazifik	Shrimps
Italien	Prosciutto Crudo
Schweiz	alle weiteren Fisch- und Fleischprodukte

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

Origin of fish and meat

France	Quail Breast
South Africa	Scampi
Pacific	Shrimps
Italy	Prosciutto Crudo
Switzerland	all other fish and meat products