



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!

Herzlichst, Ihr Team Biselli

## VORSPEISEN, SUPPEN & SALAT | *Starters, Soups & Salads*

	Grosser Blattsalat, Artischockenherzen und Parmesanspäne <i>Large platter of garden greens, artichokes and Parmesan shavings</i>	22
	Würziges Tartar vom Rind <i>Savoury classic beef tartar</i>	24/36
	Frische, grüne Erbsensuppe, Minze <i>Vivid fresh green pea soup, mint</i>	14
	Gemüse herzhaft: Lauwarmes Ratatouille und gegrilltes Sauerteigbrot <i>Hearty vegetables: Rondelle of ratatouille, grilled sourdough toast</i>	22

## Hausgemachte Leckereien *100% deliciously homemade - Mains*

	Pfannengebratener Schweizer Zander, auf dunklem Venerereis, Spargelragout, Mandelblättchen <i>Panfried Swiss pike perch on dark Venere rice, ragout of asparagus and almond flakes</i>	42
	Aubergine Parmigiana – Überpackene Aubergininen, Tomatensugo <i>Melanzane alla Parmigiana – Layered and baked eggplant, cheese and tomato</i>	26
	Kräutergeräuchertes, gegrilltes Lammkotelett, Süsskartoffelfries und Cole Slaw <i>Lightly smoked and grilled lamb cutlets, sweet potato fries and cole slaw</i>	42
	Mit Scampibisque gerührtes Risotto, ein Hauch Mascarpone und Prosecco <i>Risotto with grilled scampi, a dash of mascarpone and prosecco</i>	32
	Bucatini und grünes Pesto, Basilikum, gehackte Pistazie und Burrataschmelz (Stracciatella) <i>Bucatini with green Pesto, chopped Pistaccio and Buffalo cheese shreds</i>	24
	Sautierte Kalbsleberstreifen in kräftigem Jus, rote Gemüsezwiebel, Rösti und frischer Spinat <i>Sauteed veal liver with red onions, rösti and fresh sauteed spinach</i>	34

## Biselli Tomahawk Fest – grosses Kino

### *Biselli Tomahawk feast*

Irisches Rinds-Tomahawk am Knochen ab 2 Personen  
serviert mit Innerschweizer Pommes Frites, Gemüse und Blattspinat  
Café de Paris Butter, Pfeffersauce und Biselli BBQ Sauce 75  
pro Person

*Irish Côte de Boeuf on the bone for 2 people or more  
served with local french fries, vegetables and spinach  
Café de Paris butter, pepper sauce and Biselli BBQ Sauce 75  
per person*

## Desserts

### *Sweet delights*

Warmer Rhabarbercrumble, Rhabarberkompott und Vanilla Icecream 12  
*Warm rhubarbe crumble, stewed rhubarbe and vanilla ice cream*

Leichter Cheesecake und Erdbeeren 10  
*Light cheesecake and strawberries*

Lavendel Crème brûlée 12  
*Lavender scented crème brûlée*

#### FEEDBACK

Ihr Feedback schätzen wir sehr. Lassen Sie uns unter [biselli@mountainfood.ch](mailto: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](mailto:biselli@mountainfood.ch) what we are doing well or where we can possibly continue to develop.*

#### 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.*

-----

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, Wild, Zander

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

#### ORIGIN OF FISH AND MEAT

❖ Switzerland      pork, veal, beef, chicken, sausages, trout, Lostallo salmon, venison, pike perch