



*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, frischen 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

	Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella, Balsamico-Perlen und Rucola-Coulis Tomato carpaccio with buffalo mozzarella, balsamic pearls and rocket salad coulis	15.00
	Randen-Avocado-Tatar mit knackiger Gurke und Pistazien Beetroot-avocado tatar with crunchy cucumber and pistachio	16.00
	Unsere Blattsalate grün oder bunt gemischt Our Salads green or mixed	10.50/ 12.50
	Urner Bindenfleisch-Carpaccio garniert mit Rucola, Parmesan und Limetten Local dried beef carpaccio served with rocket salad, parmesan cheese and limes	18.00
	Coupe Calamari mit Aioli-Sauce und marinierten roten Zwiebeln Coupe calamari with aioli sauce and marinated red onion	20.00
	Klassisches Rindstatar serviert mit Toast und Butter Classic Beefsteak tatar served with toast and butter	22.00

## Hausgemachte Pasta

	Erbsen-Kardamom-Velouté mit mariniertem Ingwer Pea-kardamom velouté with marinated ginger	13.00
	Ravioli gefüllt mit Burrata und frischen Frühlingskräutern Ravioli filled with burrata cheese and fresh spring herbs	22.50
	"CALAMARATA"-Pasta mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten, Knoblauch und Rucola-Pesto "CALAMARATA" Pasta with seafood, cherry tomatoes, garlic and rucola pesto	27.00
	Tagliatelle della Nonna – mit Kalbfleischbällchen, Tomatensauce und Parmesan Tagliatelle della Nonna – with veal meatballs, tomato sauce and parmesan cheese	28.00
	Kartoffelgnocchi mit Favebohnenpüree, gegrilltem Tofu und Dill Potato gnocchi with fave bean purée, grilled tofu and dill	28.00

## Hauptgerichte | Main dishes

	Zucchini gefüllt mit Tabouleh-Salat und Cherrytomatensauce Zucchini filled with tabouleh salad and cherry tomato sauce	28.00
	Swiss Prime Rindstagliata serviert mit Pommes frites und Frühlingsgemüse Swiss Prime beef tagliata served with French fries and spring vegetables	55.00
	Hackbraten vom Kalb mit Provola-Käse gefüllt, Kartoffelstock und Gemüse Veal meat loaf filled with Provola cheese, served with mashed potato and vegetables	38.00
	Gegrillter Garnelenspiess garniert mit Kräuter und Knoblauch, Ofenkartoffel und Gemüse Grilled prawn skewer garnished with herbs and garlic, oven potato and vegetables	44.00
	Knuspriger Schweinebauchspeck mit Honig-Sojasauce glasiert, serviert mit Country-Kartoffel und weissem Spargel Crispy pork belly glazed with honey-soy sauce, served with country potatoes and white asparagus	46.00

## Biselli Special

Irisches 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

Gnocchi / Gnocchi	8.00
Tagliatelle / Tagliatelle	8.00
Kartoffelstock / Mashed potato	8.00
Gemüse / Vegetables	8.00
Ofenkartoffel / Baked potato	8.00
Innerschweizer Pommes frites / Local French fries	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.

## Jugenschutz | 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](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.

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

### Herkunft von Fisch und Fleisch

- ❖ Schweiz Schwein, Kalb, Rind, Wurstwaren
- ❖ Schottland Lachs
- ❖ Europa Poulet, Calamari
- ❖ Vietnam Black Tiger Golden Shrimps

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

### Origin of fish and meat

- ❖ Switzerland pork, veal, beef, chicken, sausages, wild game
- ❖ Scotland salmon
- ❖ Europe chicken, calamari
- ❖ Vietnam Black Tiger Golden Shrimps