



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*

	gemischter herbstlicher Salat mit frischen Steinpilzen und Parmesan <i>mixed autumn salad with fresh mushrooms and parmesan</i>	14/18
	Würziges Tartar vom Rind <i>Savoury classic beef tartar</i>	24/36
	Kastaniensuppe mit einer Balsamico-Essig Reduktion <i>Chestnut soup with a balsamic vinegar reduction</i>	12
	Avocado Randen Tatar mit Apfel Carpaccio <i>Avocado beetroot tatar with apple carpaccio</i>	16
	Lokale Andermatt Yak Würstli "al coltello" mit Essiggurken <i>Local Andermatt Yak sausages "al coltello" with pickles</i>	15

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

	Schwarzer Kabeljau mit Kartoffeln, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven <i>Black cod with Potatoes, tomatoes, red onions and olives</i>	42
	Kürbis -Amaretto-Ravioli an Salbeibutter <i>Pumpkin-amaretto ravioli with sage butter</i>	30
	Fettuccine Pasta mit Mischpilzen und Thymian <i>Fettuccine pasta with mushrooms and thyme</i>	28
	Alpstein Poulet Supreme mit Kartoffelstock und Gemüse <i>chicken supreme from Alpstein with mashed potatoes and vegetables</i>	38
	Sautierte Kalbsleberstreifen in kräftigem Jus, rote Gemüsezwiebel, Rösti und frischer Spinat <i>Sauteed veal liver with red onions, rösti and fresh spinach</i>	36

# Biselli Herbst Fest – Es wird wild

## *Biselli autumn feast – ist getting wild*

Wildfleisch Pastete <i>Venison pie</i>	18
Hausgemachte Rigatoni mit Wildschweinragout <i>Homemade rigatoni with wild boar ragout</i>	26
Hirsch Entrecote mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Jus <i>Venison entrecote with spätzli, red cabbage, brussels sprouts and jus</i>	42
Reh Schnitzel an roter Beeren Sauce mit Kartoffelstock und Gemüse <i>deer schnitzel with red berry sauce, mashed potatoes and vegetables</i>	46

## Desserts

### *Sweet delights*

Mont Blanc Vermicelles mit Meringue, Schlagsahne und dunklen Schokoladensplintern <i>Chestnut puree with meringue, whipped cream and dark chocolate splinters</i>	12
Panna Cotta Amaretto, Beeren und Karamalgebäck <i>Amaretto panna cotta , berries and caramel bisquit</i>	12
Apfelküchlein mit Vanille Glace <i>Apple fritters with vanilla icecream</i>	12
Bitte fragen Sie auch nach unserer Patisserie Auswahl <i>please ask for our pastry selection</i>	

#### 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, Zander

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

#### ORIGIN OF FISH AND MEAT

❖ Switzerland pork, veal, beef, chicken, sausages, pike perch



*Als Restaurant der Andermatt-Sedrun Sport AG sind wir Mitglied im Verein United Against Waste, einem Zusammenschluss der Lebensmittelbranche, der sich aktiv für eine Reduktion von Foodwaste engagiert. Systematische Messungen in unseren Restaurants haben gezeigt, dass wir in unseren Küchen sehr wenige Lebensmittel entsorgen müssen. Um den sparsamen Umgang mit Essbarem weiter zu pflegen, schulen und sensibilisieren wir unsere Küchenteams jeweils zu Saisonbeginn. Zudem finden regelmässig Messungen statt, damit allfällige Veränderungen und Verbesserungen erkannt werden.*