



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

	Sommerlicher Blattsalat, Melonenperlen, geröstete Kerne und Senf-Honig-Dressing <i>Summerly green leaves salad, melonpearls and mustard-honey dressing</i>	14/18
	Würziges Tartar vom Rind <i>Savoury classic beef tartar</i>	24/36
	Erfrischende Gurkenkaltschale, grüne Pepperoni, Eschalotten und Dill <i>Chilled cucumber soup, green peppers, shallots and dill</i>	12
	Carpaccio von Wildfang-Rotgarnelen, Limettenöl und Heidelbeeren <i>Wild red prawn carpaccio, lime oil and blueberries</i>	22
	Caprese-Variation mit Büffelmozzarella, dünnen Tomatenscheiben, Balsamico und Rucola-ÖL <i>Variation of Caprese: tender buffalo mozzarella on thinly sliced tomato, balsamico and rucola oil</i>	16

Hausgemachte Leckereien

100% deliciously homemade - Mains

	In der Folie gebackenes, delikates Gotthardzanderfilet mit schwarzen Oliven Sommergemüse und jungen Kartoffeln <i>Raised in the water of Gotthard: Local pike perch filet with black olives, summer vegetables and oven baked potatoes</i>	49
	Aubergine Parmigiana – Überbackene Aubergine mit Parmesan, Tomatensugo <i>Melanzane alla Parmigiana – Layered and baked eggplant, cheese and tomato sauce</i>	26
	Yak Biselliburger mit Salat oder Fries <i>"Biselliburger" from local Yak meat, salad or fries</i>	33
	Rumpsteak (300 gr) vom Grill – gebackene Kartoffeln und Chimichurri Sauce <i>Grilled Rumpsteak (300gr), baked potatoes and Chimichurri Sauce</i>	39
	Saltimbocca vom Kalb auf Sommertrüffelrisotto <i>Veal Saltimbocca on risotto with summertruffles</i>	42



Bucatini und grünes Pesto, Basilikum, gehackte Pistazie und Burrataschmelz (Stracciatella) 24
Bucatini with green pesto, chopped pistaccio and buffalo cheese shreds

Sommerliche Muscheln und Garnelen Conchigliette Pasta, Pecorino 32
Light mussel and prawn conchigliette pasta, pecorino



Sautierte Kalbsleberstreifen in kräftigem Jus mit roter Gemüsezwiebel, Rösti und frischem Spinat 36
Sauteed veal liver with red onions, rösti and fresh spinach

Biselli Tomahawk Fest – grosses Kino

Biselli Tomahawk feast

Irishes Rinds-Tomahawk am Knochen ab 2 Personen 75
serviert mit Innerschweizer Pommes Frites, Gemüse und Blattspinat pro Person
mit BBQ Sauce

Irish Côte de Boeuf on the bone for 2 people or more 75
served with local french fries, vegetables and spinach per person
with BBQ Sauce

Desserts

Sweet delights

Panna Cotta Amaretto, Beeren und Karamellgebäck 12
Amaretto panna cotta, berries and caramel bisquit

Tiramisu Pistazie 12
Pistaccio Tiramisu

Lavendel Crème brûlée 12
Lavender scented crème brûlée

Fragen Sie gerne auch nach unserer Patisserie-Auswahl
Additionally please ask for our pastry selection

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.

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
- ❖ Italien Garnelen und Muscheln

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

ORIGIN OF FISH AND MEAT

- ❖ Switzerland pork, veal, beef, chicken, sausages, pike perch
- ❖ Italy prawns and mussels



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.