

# UNITED AGAINST WASTE

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.

As a restaurant of the Andermatt-Sedrun Sport AG, we are a member of the United Against Waste association, an initiative of the food industry that is dedicated to the reduction of food waste. Systematic measurements in our restaurants have shown that we have minimal food to dispose of in our kitchens. In order to further cultivate the economical use of edibles, we train and raise awareness among our kitchen teams at the beginning of each season. In addition, regular measurements are taken so that any changes and improvements can be identified.

**SPEISEN**

**FOOD**

## Snacks

<b>Frische hausgemachte Tagessuppe mit Garnitur</b> <i>Fresh homemade soup of the day with garnish</i>	14.50
<b>Gegrillte St. Galler Schüblig Wurst mit Karoffelmousseline und Senf</b> <i>Grilled St. Galler Schüblig sausage with potato mousseline and mustard</i>	24.00
<b>Alpen Plättli mit Wurstwaren, Trockenfleisch, Bergkäse und hausgemachtem Aprikosen-Chutney</b> <i>„Alpine plate“ with charcuterie, cold cuts, mountain cheese and homemade apricot-chutney</i>	34.00

## Vorspeisen Starters

<b>Bunter Nordic House Salat – Grüner Salat mit eingelegten Rüben, Sbrinz, Walnüssen, Rosinen und Honig-Dressing</b>  <i>Green salad with pickled turnips, sbrinz cheese, walnuts, dried raisins and honey dressing</i>	16.00
mit frittiertem Brie <i>with fried brie</i>	+6.50
mit Falafel <i>with falafel</i>	+5.00
<b>Winterliches Rindstartar (140g) mit eingelegten Pfifferlingen, Belperknolle und Toastbrot</b> <i>Beef tartare (140g) with pickled chanterelles, «belperknolle» cheese and toast</i>	34.50

# Hauptgänge

## Main courses

**Rys und Boor auf unsere Art** mit Bauernspeck und Lauch 25.50

*Our reinterpretation of the classic Uri leek risotto  
"rys und boor" with bacon*

**«Veltliner» Pizzoccheri** 26.50

mit Wirsing, Kartoffeln und Bergkäse 🌿

*"Valtelline" Pizzoccheri with savoy cabbage, potatoes  
and mountain cheese*

**Würziger «Pot-au-feu» Eintopf** mit geschmortem 31.00

Rindfleisch, Wintergemüse und Kartoffeln in  
einer herzhaften Bouillon

*Warming "pot-au-feu" stew with braised beef, winter  
vegetables and potatoes in a savory bouillon*

**Nordic House Burger** 32.00

mit «Holzen» Swiss Angus Beef, Zwiebelbun aus 🌿 27.00

unserer Bäckerei, knusprigem Speck, Gruyère,  
und Relish aus Tomaten, Zwiebeln und Pepperoni

*with "Holzen" Swiss Angus beef, onion bun from our  
local bakery, crispy bacon, gruyère cheese and relish from  
tomatoes, onions and pepperoni*

mit Pommes oder Blattsalat zur Wahl *with french fries or lettuce*

**In Rotwein gegartes Rinds-Brasato** mit gerösteter 44.00

Tessiner Polenta und frischem Marktgemüse

*Beef-Brasato slow cooked in redwine with roasted  
"ticinese" polenta and fresh market vegetables*

## Für unsere Kleinen *For our little ones*

<b>Pasta mit Tomatensauce</b> 🌿 <i>Pasta with tomato sauce</i>	12.00
<b>Panierte Hähnchenstücke mit Gemüse und Pommes Frites</b> <i>Breaded chicken bites with vegetables and French fries</i>	14.50
Pommes Frites <i>French fries</i>	8.50
Portion Gemüse <i>Portion of vegetables</i>	8.50

## Desserts

<b>Mountain Food Bakery Tageswähe</b> <i>Mountain Food Bakery cake of the day</i>	8.50
<b>Hausgemachte Vanille Creme Brûlée</b> <i>Homemade vanilla crème brûlée</i>	12.00
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit Walnuss-Glacé</b> <i>Warm chocolate cake with walnut ice cream</i>	11.50



# I GELATI

## Eis Ice Cream

**Glace** – Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka,  
Walnuss oder Joghurt 4.50

*Ice cream - chocolate, vanilla, strawberry, mokka, walnut or yoghurt*

**Zitronen-Sorbet** 4.50

*Lemon sorbet*

mit Ram *with whipped cream* +1.50

**Coupe Dänemark** – Vanille-Rahmglace 6.50/11.50  
Schokoladensauce und Rahm

*Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

**Coupe Nussknacker** – Walnussglace 6.50/11.50  
Ahornsirup, Walnüsse und Rahm

*Walnut ice cream, maple syrup, walnuts and cream*

**WEIN**

**WINE**

# Offenausschank *By the glass*

## Schaumweine *Sparkling wines*

Prosecco "Anima di Vergani" NV ITALIEN Veneto - Glera	1dl	9.00
Strada Extra Dry Vin Mousseux 2019 SCHWEIZ Schaffhausen - Pinot Noir	1dl	9.00
Ca` del Bosco - Cuvée Prestige Brut ITALIEN Franciacorta - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	1dl	13.00

## Weiss *White*

Bosco del Merlo – Pinot Grigio Tudajo 2020 ITALIEN Friaul	1dl	8.00
Urs Hauser - Bourrée Bianco di Merlot 2021 SCHWEIZ Ticino	1dl	9.00
Cru de l'Hôpital - Chasselas de Fichillien 2019 SCHWEIZ Fribourg	1dl	10.00
Planeta - Chardonnay 2019 ITALIEN Sizilien	1dl	13.00

## Rosé *Rosé*

Château D'Esclans - Whispering Angel 2020 FRANKREICH Cote de Provence - Rolle, Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan	1dl	10.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

## Rot *Red*

Collazzi Libertà Toscana 2019 ITALIEN Toskana - Merlot, Cabernet Franc, Syrah	1dl	9.00
Bodegas Muga Reserva 2017 SPANIEN Rioja - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	1dl	10.00
Chiodi - Ultima Goccia Merlot 2019 SCHWEIZ Ticino	1dl	13.00



# Champagner & Schaumwein

<b>Billecart-Salmon Champagne Brut Réserve</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	109.00
<b>Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	129.00
<b>Ruinart Champagne Brut Blanc de Blancs</b> Chardonnay	132.00
<b>Ca` del Bosco · Cuvée Prestige Brut</b> Franciacorta · Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	79.00
<b>Strada Extra Dry Vin Mousseux 2021</b> Schaffhausen · Pinot Noir	59.00
<b>Prosecco "Anima di Vergani"</b> Valdobriade · Glera	52.00

# Weiss White

## Schweiz Switzerland

<b>Von Salis · Federweiss 2020</b> Graubünden · Pinot Noir	0.5l	35.00
<b>Weingut zu Sonne Obrecht · Riesling Silvaner 2021</b> Graubünden		55.00
<b>Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder · Sauvignon Blanc 2020</b> Graubünden		79.00
<b>Urs Hauser · Bourrée Bianco di Merlot 2021</b> Ticino		52.00
<b>Vinattieri · Bianco 2020</b> Ticino · Chardonnay, Sauvignon Blanc		64.00
<b>Agriolo · Granito 2019</b> Ticino · Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio		79.00
<b>Cru de l'Hôpital · Chasselas de Fichillien 2019</b> Fribourg		55.00
<b>Fin Bec · Petite Arvine 2019</b> Valais		65.00

## **Italien, Frankreich *Italy, France***

Bosco del Merlo – Pinot Grigio Tudajo 2020 Friaul	48.00
Vietti – Roero Arneis 2021 Piemont	52.00
Planeta · Chardonnay 2020 Sizilien	79.00
Vie di Romans · Dessimis Pinot Grigio 2018 Friaul	89.00
Domaine Vacheron · Sancerre Blanc Paradis 2020 Loire · Sauvignon Blanc	105.00
Domaine Christian Moreau Chablis Grand Cru Le Clos 2017 Burgund · Chardonnay	149.00

## **Deutschland, Österreich *Germany, Austria***

Weingut Künstler Gutsriesling 2020 Rheingau	55.00
Ökonimierat Rebholz · Weissburgunder Mandelberg 2018 Pfalz	109.00
Domäne Wachau · Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2020 Niederösterreich	71.00

## **Rosé Rosé**

### **Schweiz, Frankreich *Switzerland, France***

Von Salis · Schiller 2020 Graubünden · Pinot Noir, Pinot Gris	0.5l	35.00
Château D'Esclans · Whispering Angel 2021 Cote de Provence · Rolle, Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan		55.00

# Rot

## Schweiz Switzerland

Mountain Food · Merlot 2016 Ticino	0.5l	30.00
Chiodi · Ultima Goccia Merlot 2019 Ticino		79.00
Quattromani · Merlot 2018 Ticino		139.00
La Tornale · Humagne Rouge Vieilles Vignes 2020 Valais		65.00
Histoire D`Enfer Syrah · Syrah L'Enfer de la Patience 2016 Valais		105.00
Cru de l'Hôpital «Demeter» · Réserve des Bourgeois 2019 Fribourg · Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Diolinoir		72.00
Weingut Besson-Strasser «Demeter» Chlosterberg Pinot Noir 2017 Zürich		89.00
Von Salis · Pinot Noir 2017 Graubünden	0.5l	35.00
Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder · Pinot Noir «Alte Reben» 2020 Graubünden		109.00

## Spanien, Argentinien Spain, Argentina

Ontañon Crianza 2015 Rioja · Tempranillo, Garnacha	0.5l	39.00
Bodegas Muga · Reserva 2017 Rioja · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano		59.00
Bodegas Aalto · Aalto Tinto Cosecha 2019 Ribera del Duero · Tempranillo		99.00
Vega Sicilia · Pintia 2015 Ribera del Duero · Tempranillo		115.00
Bodega Colomé · Lote Especial Malbec « El Arenal » 2018 Salta		64.00

## Italien *Italy*

<b>Collazzi · Libertà 2019</b>	52.00
Toscana · Merlot, Cabernet Franc, Syrah	
<b>Ceralti · Pinea 2018</b>	75.00
Toscana Bolgheri · Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc	
<b>Cà Marcanda Angelo Gaja · Magari 2017</b>	119.00
Toscana Bolgheri · Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc	
<b>Tenuta Argentiera · Argentiera 2017</b>	145.00
Toscana Bolgheri · Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot	
<b>Casanova dei Neri · Brunello di Montalcino 2015</b>	109.00
Toscana · Sangiovese Grosso	
<b>Le Salette · Amarone della Valpolicella 2016</b>	89.00
Venetien · Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella	
<b>Angelo Gaja Sito Moresco 2017</b>	99.00
Piemont · Nebbiolo, Merlot	
<b>Santadi · Terre Brune 2016</b>	99.00
Sardinien · Carignano del Sulcis	
<b>Santadi · Terre Brune 2016 - Magnum</b>	1.5l 199.00
Sardinien · Carignano del Sulcis	

## Frankreich *France*

<b>Domaine Santa Duc · Gigondas Les Hautes Garrigues 2016</b>	115.00
Rhône · Grenache, Mourvèdre	
<b>Château Leoville Poyferré · Pavillon de Leoville Poyferré 2016</b>	89.00
Bordeaux Saint Julien · Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
<b>Château Lynch-Bages · Echo de Lynch-Bages 2017</b>	110.00
Bordeaux Pauillac · Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
<b>Chateau Phelan-Segur "Cru Bourgeois" 2015</b>	112.00
Bordeaux St-Estephe · Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Lynch-Bages - 2011</b>	290.00
Bordeaux Pauillac · Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

BEVERAGES

**GETRÄNKE**

## Kaffee Coffee

Kaffee <i>Coffee</i>	4.90
Espresso <i>Espresso</i>	4.90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5.90
Milchkaffee <i>Café au lait</i>	5.90
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	6.50
Espresso macchiato <i>Espresso macchiato</i>	5.50
Espresso doppio <i>Espresso doppio</i>	6.00
Espresso doppio macchiato <i>Espresso doppio macchiato</i>	6.80
Kaffee Mélange <i>Coffee with whipped cream</i>	7.00

## Milchgetränke Dairy drinks

Heisse Caotina <i>Hot Chocolate</i>	5.50
Heisse Caotina Mélange <i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	6.50
Heisse Ovomaltine <i>Hot Ovaltine</i>	5.50
Heisse Ovomaltine Mélange <i>Hot Ovaltine with whipped cream</i>	6.50

## Tee von Ronnefeldt Ronnefeldt Tea

Bio Schwarztee <i>Bio Darjeeling Summer Gold</i>	5.50
Schwarztee mit Bergamotte <i>Earl Grey</i>	
Assamtee mit exotischen Gewürzen <i>Masala Chai</i>	
Kräutertee mit Anis und Thymian <i>Bio Bergkräuter</i>	
Verveine-Kräutertee <i>Verveine</i>	
Früchtetee mit Zitrusgeschmack <i>Bio Lemon Fresh</i>	
Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack <i>Sweet Berries</i>	
Rooibostee mit Orangen- und Vanillearoma <i>Cream Orange</i>	
Kamillentee mit Orangenschale <i>Fruity Camomile</i>	
Pfefferminztee <i>Refreshing Mint</i>	
Chinesischer Grüntee <i>Green Dragon</i>	
Chinesischer Grüntee mit Jasminduft <i>Jasmine Gold</i>	

## Mit Schuss *With a shot*

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
Hausgemachter Orangenpunsch (alkoholfrei)	8.00
Hausgemachter Apfelpunsch (alkoholfrei)	8.00

## Süssgetränke (Flasche) *Soft drinks*

Rivella rot, Rivella blau	3.3dl	5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	3.3dl	5.00
Fanta, Sprite	3.3dl	5.00
Fusetea Lemongrass	3.3dl	5.00
Shorley Möhl	3.3dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	2dl	5.00
San Bitter	2dl	5.00
Crodino	2dl	5.00
Michel Orangensaft	2.5dl	5.50

## Wasser Water

Gekühltes Bergwasser, mit oder ohne Kohlensäure <i>Chilled mountain water, sparkling or still</i>	3dl 4.50	5dl 5.50	1l 9.50
Hahnenwasser <i>Tap water</i>	3dl 1.00	5dl 2.50	1l 4.00

## Bier Beer

### Offenausschank *On tap*

Eichhof Stange	3dl	5.50
Eichhof Kübel	5dl	7.50

### Flasche *Bottle*

Eichhof alkoholfrei	0.0 % vol	3.3dl	5.50
Eichhof Lager	5.0 % vol	3.3dl	5.50
Erdinger Weissbier	5.5 % vol	5dl	8.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.0 % vol	5dl	8.00

### Möhl Saft vom Fass *Apple cider*

Alkoholfrei <i>Alcohol-free</i>	0.0 % vol	5dl	7.50
Mit Alkohol <i>With alcohol</i>	4.0 % vol	5dl	7.50

## 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 <i>As mixed drink</i>		4cl	15.00



## Aperitif

Martini bianco	15 % vol	4cl	8.00
Campari	25 % vol	4cl	8.00
Campari Orange		4cl	11.00
Cynar	16.5 % vol	4cl	8.00
Cynar Orange		4cl	11.00
Aperol-Spritz		4cl	12.00
Hugo		4cl	12.00
Gespritzter Weisswein		4cl	8.00

## 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

## Likör *Liquor*

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

**ZIGARRREN**

**CIGARS**

## **Dominikanische Republik *Dominican republic***

<b>ADventura <i>Piece of Heart Short Belicoso</i></b>	15.00
Smooth, cremig, leichte Süsse und feines Aroma <i>Smooth, creamy, light sweetness and fine aroma</i>	
<b>Davidoff Aniversario Entreacto</b>	11.30
Smooth, cremig, würziges und nussiges Aroma <i>Smooth, creamy, spicy and nutty aroma</i>	
<b>Davidoff Yamasà Piramides</b>	30.20
Intensives Aroma, Milchkaffe, Dunkle Schokolade und dezente Süsse <i>Intense aroma, latte, dark chocolate and subtle sweetness</i>	
<b>Gurkha Cellar Reserve 15y Solara</b>	16.90
Holz, Erde, Toast, nussig und cremig <i>Wood, earth, toast, nutty and creamy</i>	
<b>Gilbert de Montsalvat 10 Years Anniversary</b>	14.50
Bittermandel, Kakao, Trockenfrüchte und süsslich <i>Bitter almond, cocoa, dried fruit and sweet</i>	

## **Kuba *Cuba***

<b>Hoyo de Monterrey Epicure No. 2</b>	19.90
Leicht, cremig, Karamell, Honig, leichte Würze <i>Light, creamy, caramel, honey, light spice</i>	
<b>Partagas Serie D No. 4</b>	21.80
Kräftig, würzig und Zedernholzaroma <i>Strong, spicy and cedar aroma</i>	

## **Nicaragua *Nicaragua***

<b>Furia Alecto</b>	17.90
Kräftig, Erde, Kakao, Toast und cremig <i>Strong, earthy, cocoa, toasty and creamy.</i>	

## **Brasilien *Brasil***

<b>Dona Flor Robusto Seleção Mata Fina</b>	10.50
Cremig-süss, Holz, Erde, Gras und Kaffee <i>Creamy-sweet, wood, earth, grass and coffee.</i>	

## Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7% ausgewiesen.

## Jugendschutz

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.

## Feedback

Ihr Feedback schätzen wir sehr. Lassen Sie uns unter [info@mountainfood.ch](mailto:info@mountainfood.ch) wissen, was wir gut machen oder wo wir uns allenfalls noch weiterentwickeln können.

## Allergene

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

## Herkunft von Fisch und Fleisch

Schweiz            alle Fisch- und Fleischprodukte

## Prices

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.

## Youth protection

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

We appreciate your feedback very much. Let us know at [info@mountainfood.ch](mailto:info@mountainfood.ch) what we are doing well or where we can possibly continue to develop.

## Allergens

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

## Origin of fish and meat

Switzerland        all fish and meat products