



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

UNSER FEINSCHMECKER-MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

Our fine dining menu with wine pairing

Vorspeise / *starter*

Jacobsnüsse auf Brokkolicrème an einer Balsamico-Reduktion mit Kräutern und Zitronenperlen
Scallops on broccoli cream with a balsamic reduction, herbs and lemon pearls

Hauptgang / *main*

Enten-Confit mit Bratkartoffeln und Bohnen
Duck confit with fried potatoes and green beans

oder / or

In Zitronenbutter gebratene Seezunge mit Taboulé und Ratatouille
Sole fried in lemon butter with tabbouleh and ratatouille

oder / or

XL-Raviolo mit Spinat-Pecorinokäse, Eigelb und Trüffelbutter
XL raviolo with spinach-pecorino cheese, egg yolk and truffle butter

Dessert / *dessert*

Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fresh apple strudel with vanilla sauce

Auf folgende Weine dürfen Sie sich freuen:

Vorspeise / starter : Dreissigacker Weissburgunder BIO Rheinhessen Gutswein

*Hauptgang Fleisch / Vegi / main meat / vegi: Chateau Villemajou Grand Vin Rouge
BIO Corbières Boutenac AOP*

Hauptgang Fisch / main fish: Dreissigacker Vintages Weiss BIO Rheinhessen Gutswein

Dessert / dessert: Gilliard Tonnelliers Soleil de Minuit Ermitage AOC Valais

Preis Menü Fleisch:	86
Preis Menü Fisch:	86
Preis Menü vegetarisch:	70

VORSPEISEN, SUPPEN & SALAT | *starters, soups & salad*

	Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons + Wachtelterrinen <i>Field salad with bacon, egg and croutons + quail terrine</i>	14 18
	Würziges Tartar vom Rind <i>Savoury classic beef tartar</i>	24/36
	Zwiebelsuppe mit Käsecroûton <i>Onion soup with cheesecroutons</i>	12
	Avocado-Randen-Tatar mit Apfel-Carpaccio <i>Avocado beetroot tatar with apple carpaccio</i>	16
	Jacobsnüsse auf Brokkolicrème an einer Balsamico-Reduktion mit Kräutern und Zitronenperlen <i>Scallops on broccoli cream with a balsamic reduction, herbs and lemon pearls</i>	18

Hausgemachte Leckereien *100% deliciously homemade - mains*

	Enten-Confit mit Bratkartoffeln und Bohnen <i>Duck confit with fried potatoes and winter vegetables</i>	35
	XL-Raviolo mit Spinat-Pecorinokäse, Eigelb und Trüffelbutter <i>XL raviolo spinach-pecorino cheese, egg yolk and truffle butter</i>	29
	Sautierte Kalbsleberstreifen in kräftigem Jus, rote Gemüsezwiebel, Rösti und frischem Spinat <i>Sautéed veal liver in hearty jus with red onions, rösti and fresh spinach</i>	38
	Rinds-Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Wintergemüse <i>Beef entrecôte Café de Paris with fries and winter vegetables</i>	49
	Geschmorte Lammschulter an einem kräftigen Jus mit Couscous und Gemüse <i>Braised lamb shoulder in hearty jus with couscous and vegetables</i>	42

Für unsere Fischliebhaber *for our fish lovers*

Lachssteak an einer Crème fraîche Zitronen-Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Salmon steak with a crème fraîche lemon-dill sauce, boiled potatoes and vegetables</i>	36
In Zitronenbutter gebratene Seezunge mit Taboulé und Ratatouille <i>Sole fried in lemon butter with tabbouleh and ratatouille</i>	38
Frische Tagliolini mit Lobster an Brisketsauce <i>Tagliolini with lobster on brisket sauce</i>	34

Für 2 Personen *for 2 people*

Am Tisch tranchiertes Beef Wellington mit Petersilienkartoffeln Wintergemüse und frischer Jus <i>Carved Beef Wellington with parsley potatoes winter vegetables and fresh jus</i>	59 pro Person 59 per person
Irishes Rinds-Tomahawk am Knochen für 2 Personen oder mehr serviert mit Innerschweizer Pommes frites, Gemüse und Blattspinat mit Café de Paris <i>Irish Côte de Boeuf on the bone for 2 people or more served with local french fries, vegetables and spinach with Café de paris</i>	75 pro Person 75 per person

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.

Deklaration und Allergene

Declaration and allergens

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

Nachhaltigkeit *Sustainability*



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 Andermatt-Sedrun Sport AG, we are a member of United Against Waste, an association of the food industry that is actively committed to reducing food waste. Systematic measurements in our restaurants have shown that we have to dispose of very little food in our kitchens. In order to further cultivate the economical use of edibles, we train and sensitise our kitchen teams at the beginning of each season. In addition, measurements are taken regularly so that any changes and improvements can be identified.

Besuchen Sie unsere anderen Restaurants

Visit our other restaurants



The
Swiss House



barten
andermatt