



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 FRÜHLINGS MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

## *Our spring menu with wine pairing*

### Vorspeise | *starter*

Zichoriensalat mit Granatapfel, Feigen und Haselnuss

*Chicory salad with pomegranate, figs and hazelnut*

**Weinbegleitung | Wine pairing:** Dreissigacker Weissburgunder BIO Rheinhessen Gutswein

### Hauptgang | *main*

Kalbssteak mit Jus, Kartoffelmousseline und gegrillten Champignon

*Veal steak with jus, mashed potatoes and grilled mushrooms*

**Weinbegleitung | Wine pairing:** Chateau Villemajou Grand Vin Rouge, BIO Corbières Boutenac AOP

oder | *or*

Gebratenes Seeteufelfilet an einer Crème fraîche-Tomaten-Sherrysauce  
mit Kartoffelmousseline

*Fried monkfish fillet in a crème fraîche tomato sherry sauce with potato mousseline*

**Weinbegleitung | Wine pairing:** Dreissigacker Vintages Weiss BIO Rheinhessen Gutswein

oder | *or*

Grüne Gnocchi mit Bärlauch auf Walnusspesto

*Green wild garlic gnocchi with walnut pesto*

**Weinbegleitung | Wine pairing:** Chateau Villemajou Grand Vin Rouge, BIO Corbières Boutenac AOP

### Dessert | *Dessert*

Frische Erdbeeren mit Amarena Eis



*Fresh strawberries with Amarena ice cream*

**Weinbegleitung | Wine pairing:** Gilliard Tonnelliers Soleil de Minuit Ermitage AOC Valais

Preis Menü Fleisch:	CHF 99
Preis Menü Fisch:	CHF 89
Preis Menü vegetarisch:	CHF 77




# VORSPEISEN, SUPPEN & SALAT |

## *Starters, Soups & Salad*

	Zichoriensalat mit Granatapfel, Feigen und Haselnuss Chicory salad with pomegranate, figs and hazelnut	14
	Würziges Tartar vom Rind <i>Savoury classic beef tartar</i>	24/36
	Edamame-Erbsencrème mit Kokosnussmilch <i>Edamame pea cream with coconut milk</i>	12
	Seeteufel Carpaccio mit Avocado an einem Granatapfel-Chilli Dressing <i>Monkfish carpaccio with avocado and pomegranate-chili dressing</i>	18

# Hausgemachte Leckereien

## *100% deliciously homemade - Mains*

	Kalbssteak mit Jus, Kartoffelmousseline und gegrillten Champignon <i>Veal steak with jus, mashed potatoes and grilled mushrooms</i>	48
	Sautierte Kalbsleberstreifen in kräftigem Jus, rote Zwiebel, Rösti und frischem Spinat <i>Sauteed veal liver with red onions, rösti and fresh spinach</i>	38
	Alpstein Pouletbrust an einer Orangensauce mit Spargel und Lyonnaise-Kartoffel <i>Chicken breast filet with an orange sauce, asparagus and potatoes</i>	40
	Rinds Entrecôte Tagliata mit Rucola-Cherrytomaten-Balsamico Glase und Pommes frites <i>Beef Entrecôte tagliata with arugula-cherrytomato-calsamic glase and french fries</i>	49
	Grüne Gnocchi mit Bärlauch auf Walnusspesto <i>Green wild garlic gnocchi with walnut pesto</i>	29

## Für unsere Fisch Liebhaber

### *For our fish lovers*

Lachssteak mit Bärlauchbutter, schwarzem Reis und Gemüse <i>Salmon steak with wild garlic butter, black rice and vegetables</i>	36
Gebratenes Seeteufelfilet an einer Crème fraîche-Tomaten-Sherrysauce mit Kartoffelmousseline <i>Fried monkfish fillet in a crème fraîche tomato sherry sauce with potato mousseline</i>	38
<i>Frische Orecchiette mit würzigen Black Tiger, Bottarga und Broccoli</i> <i>Orecchiette pasta with spicy shrimps, Bottarga and broccoli</i>	33

## Für 2 Personen

### *For 2 peoples*

Irishes Rinds-Tomahawk am Knochen für 2 Personen oder mehr serviert mit Innerschweizer Pommes frites, Gemüse und Blattspinat mit Café de Paris	75 pro Person
<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 <i>per person</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 unsere Mitarbeitenden.

#### HERKUNFT VON FISCH UND FLEISCH

- ❖ Schweiz Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Wurstwaren, Zander, Lachs
- ❖ Norwegen Seeteufel, Lachs
- ❖ Marokko Seeteufel
- ❖ Irland Rind
- ❖ Nigeria Crevetten
- ❖ Vietnam Crevetten

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

#### ORIGIN OF FISH AND MEAT

- ❖ *Switzerland* *pork, veal, beef, chicken, sausages, pike perch, salmon*
- ❖ *Norwegen* *monkfish, salmon*
- ❖ *Marokko* *monkfish*
- ❖ *Irland* *beef*
- ❖ *Nigeria* *crevetten*
- ❖ *Vietnam* *crevetten*

-----



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.*