

.....

ABEND  
*DINNER*

.....



# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BISELLI,

## DEM HERZSTÜCK DER PIAZZA GOTTARDO IN ANDERMATT REUSS.

Erleben Sie bei uns kulinarischen Genuss. Ob zum Frühstück mit Gipfeli, frischem Brot und fein duftendem Kaffee oder zum Mittagessen oder Dinner mit hausgemachter Pasta, tollen Gerichten und einem feinen Glas Wein.

Unser herzliches und engagiertes Serviceteam freut sich, Sie bei uns zu begrüßen und zu verwöhnen. In entspannter Atmosphäre können Sie unserem Küchenteam beim Zubereiten Ihres Lieblingsgerichtes zusehen.

Als Geheimtipp gilt 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 & leben Gastfreundlichkeit!

Herzlichst, Ihr Biselli Team

## WELCOME TO THE RESTAURANT BISELLI,

## THE HEARTPIECE OF PIAZZA GOTTARDO IN ANDERMATT REUSS.

*Experience culinary delight with us. Whether for breakfast with croissants, fresh bread and aromatic coffee or for lunch or dinner with home-made pasta, great dishes and a fine glass of wine.*

*Our warm-hearted and dedicated service team is looking forward to welcoming and ensuring your comfort as our guest. In a relaxed atmosphere, you can watch our kitchen team prepare your favourite dish.*

*Our generous selection of pastries is a hidden gem where sweethearts will swoon and food enthusiasts will be satisfied.*

*You are welcome to exclusively enjoy our Chef's Table or book the Biselli for your private celebration. During the events at Piazza Gottardo, you will always be part of the action with us. We love and embody hospitality!*

*Warm regards, your Biselli team*

---

# FRÜHLINGS-MENÜ

## *SPRING MENU*

---

### FLEISCH-MENÜ

*Meat menu*

78

### FISCH-MENÜ

*Fish menu*

73

### VEGETARISCHES MENÜ

*Vegetarian menu*

63

Unsere Mitarbeitenden erläutern Ihnen gerne die passende  
Weinempfehlung.

*Our staff will kindly explain the matching  
wine recommendation.*

---

## VORSPEISE / *STARTER*

### WILDKRÄUTERSALAT ✓

mit Nüssen und Cherrytomaten an einer Birnenvinaigrette

### WILD HERB SALAD

*with nuts and cherry tomatoes with a pear vinaigrette*

---

## HAUPTGANG / *MAIN COURSE*

### KALBSSCHNITZEL

an einer Vermouth-Zitronensauce, mit Gemüse und Bratkartoffeln

### VEAL SCHNITZEL

*on a vermouth-lemon sauce, with vegetables and fried potatoes*

ODER - OR

### GEBRATENES FELCHENFILET

auf Quinoa mit Buttermilch-Gurken-Vinaigrette

### FRIED WHITEFISH FILLETS

*on quinoa with buttermilk cucumber vinaigrette*

ODER - OR

### ALPENKRÄUTER-TOFUFILET ✓

mit Blutorangen-Avocado-Salsa und Quinoa

### ALPINE HERB TOFU FILLET

*with blood orange avocado salsa and quinoa*

---

## DESSERT / *DESSERT*

### PANNA COTTA ✓

mit Maracuja-Coulis

### PANNA COTTA

*with passion fruit coulis*

---

# MENÜ À LA CARTE

## *MENU A LA CARTE*

---

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte  
an unsere Mitarbeitenden.

*For information about allergens please ask our staff.*

---

### VORSPEISE / *STARTER*

#### WILDKRÄUTERSALAT ✓

mit Nüssen und Cherrytomaten an einer Birnenvinaigrette

#### WILD HERB SALAD

*with nuts and cherry tomatoes with a pear vinaigrette*

17

#### TATAR VOM RIND

serviert mit Toast (als Hauptgang am Tisch zubereitet)

#### *BEEF TARTARE*

*served with toast (prepared at the table as a main course)*

25/37

#### GEBEIZTER LACHS

mit Pfeffer, Ingwer, Honig, Zwiebeln, Kräutern und Honig-Senf-Dip

#### *MARINATED SALMON*

*with pepper, ginger, honey, onions, herbs, and honey mustard dip*

22

#### LAUCHSUPPE ✓

optional mit Speck

#### *LEEK SOUP*

*optional with bacon*

15

+3

#### CREMA DE PIMIENTOS ✓

mit Parmesan-Coulis

#### *ROASTED PEPPER CREAM*

*with parmesan coulis*

19

---

### HAUPTGANG / *MAIN COURSE*

#### SAUTIERTE KALBSLEBERSTREIFEN

in kräftiger Jus, mit karamellisierten roten Zwiebeln, Rösti und frischem Blattspinat

#### SAUTÉED CALF LIVER

*with caramelized red onions, hash browns, and fresh spinach leaves*

39

ALPENKRÄUTER-TOFUFILET ✓ mit Blutorangen-Avocado-Salsa und Quinoa	
<i>ALPINE HERB TOFU FILLET</i> <i>with blood orange avocado salsa and quinoa</i>	34
TRUTENROULADE MIT KRÄUTERPESTO mit Wirsing und Salzkartoffeln	
<i>TURKEY ROULADE WITH HERB PESTO</i> <i>with savoy cabbage and boiled potatoes</i>	39
SPARERIBS mit Ofenkartoffeln, Gemüse und Chimichurri	
<i>SPARERIBS</i> <i>with baked potatoes, vegetables, and chimichurri</i>	35
SPAGHETTONI ✓ mit Rucola-Pesto und Pinienkernen	
<i>SPAGHETTONI</i> <i>with rocket pesto and pine nuts</i>	29
KALBSSCHNITZEL an einer Vermouth-Zitronensauce, Gemüse und Bratkartoffeln	
VEAL ESCALOPE <i>on a vermouth-lemon sauce, vegetables and fried potatoes</i>	49

---

## FISCHGERICHTE / *FISH DISHES*

GEBRATENES FELCHENFILET auf Quinoa mit Buttermilch-Gurken-Vinaigrette	
<i>FRIED WHITEFISH FILLET</i> <i>on quinoa with buttermilk cucumber vinaigrette</i>	44
CALAMARATA mit Tintenfisch und Saiblingsrogen	
CALAMARATA with squid and char roe	42
RISOTTO RICCI DI MARE Seeigeleier, Burrata, Artischocken und Cherrytomaten	
<i>RISOTTO RICCI DI MARE</i> <i>Sea urchin eggs, burrata, artichokes, and cherry tomatoes</i>	39

---

## ZUM TEILEN / *FOR SHARING*

### IRISCHES RINDS-TOMAHAWK AM KNOCHEN

mit Innerschweizer Pommes frites, Gemüse und Blattspinat mit Café de Paris

### *IRISH CÔTE DE BOEUF ON THE BONE*

*served with local french fries, vegetables and spinach with café de paris*

pro Person / *per person*

76

### KRÄUTER-LAMMRÜCKEN

serviert an einem Thymianjus, mit Bratkartoffeln und Gemüse

### *HERB-CRUSTED RACK OF LAMB*

*served with a thyme jus, roast potatoes, and vegetables*

pro Person / *per person*

78

---

## HERKUNFT / *ORIGIN*

Schweiz	Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Wurstwaren, Zander, Lachs, Saibling, Forellen Rogen
Norwegen	Lachs, Krabben
Italien	Tintenfisch, Seeigeleier
Irland	Rind
Andermatt	Yak

<i>Switzerland</i>	<i>pork, veal, beef, chicken, sausages, pike perch, salmon, char, trout roe</i>
<i>Norwegen</i>	<i>salmon, crabs</i>
<i>Italy</i>	<i>squid, sea urchin eggs</i>
<i>Ireland</i>	<i>beef</i>
<i>Andermatt</i>	<i>yak</i>

✓ vegetarisch / vegetarian

Bitte fragen Sie nach unseren veganen oder vegetarischen Optionen. Unsere Köche stehen Ihnen gerne für weitere vegetarische und vegane Empfehlungen zur Verfügung.

*Please inquire about our vegan or vegetarian options. Our chefs are available to provide further vegetarian and vegan recommendations.*

---

## RÜCKMELDUNG / *FEEDBACK*

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

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

---

## PREISE / *PRICES*

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8,1 % ausgewiesen.

*All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% 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 teenager under the age of 16 and spirits and alcopops to teenager 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.*



**Biselli**  
ANDERMATT