
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 und 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 homemade pasta, great dishes and a fine glass of wine.

Our warm and dedicated service team looks forward to welcoming and indulging you. 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

UNSERE BISELLI KLASSIKER *OUR BISELLI CLASSIC*

KALBSLEBERSTREIFEN

sautierte Kalbsleberstreifen in kräftigem Jus, rote Zwiebeln, Rösti und frischem Spinat

VEAL LIVER

sauteed veal liver with red onions, rösti, and fresh spinach

39

TARTAR VOM RIND

Tartar vom Rind, am Tisch zubereitet, serviert mit Toast

BEEF TARTARE

beef tartare, prepared tableside, served with toast

37

IRISCHES RINDS-TOMAHAWK AM KNOCHEN FÜR 2 PERSONEN

Serviert mit Innerschweizer Pommes Frites, Gemüse und Café de Paris

IRISH CÔTE DE BOEUF ON THE BONE FOR 2 PEOPLE

served with local french fries, vegetables and café de paris

pro Person / *per person*

79

Unsere Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne den passenden Wein.

Our staff will be happy to recommend the most suitable wine for you..

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

NÜSSLISALAT ✓

mit Ei an einer französischen Sauce
optional mit Speck

LAMB'S LETTUCE SALAD

with eggs and french dressing
optional with bacon

15
+ 3

TATAR VOM RIND

als Hauptgang am Tisch zubereitet, serviert mit Toast

BEEF TARTARE

prepared tableside as a main course, served with toast

25/37

KÜRBISCREMESUPPE ✓

cremige Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen.

PUMPKIN CREAM SOUP

Creamy Hokkaido pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

14

VITELLO TONNATO

mit Kapern, Zwiebeln und sauren Gurken

VITELLO TONNATO

with Capers, Onions, and Pickles

28

HAUSGEMACHTE PASTA / *HOMEMADE PASTA*

FETTUCCHINE MIT STEINPILZRAGOUT ✓

mit sautierten Steinpilzen, Knoblauch und Rosmarin

FETTUCCHINE WITH PORCINI RAGOUT

with sautéed porcini mushrooms, garlic, and rosemary

31

KASTANIENGNOCCHI

nach Grossmutter's Rezept mit knusprigem Speck und gebratenem Salbei

CHESTNUT GNOCCHI

crafted from Grandma's recipe with crispy bacon and fried sage

32

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

ALLE GÄNGE WERDEN MIT KARTOFFELPÜREE SERVIERT

ALL DISHES SERVED WITH MASHED POTATOES

GRILLIERTE LAMMKOTELETTS

in Kräuterkruste, serviert mit einer Senfsauce

GRILLED LAMB CHOPS

in a herb crust, served with mustard sauce

50

HIRSCHENTRECÔTE

200 g, serviert im Wildjus

VENISON ENTRECÔTE

200 g, served in game jus

49

ALPSTEIN-HÜHNCHEN SUPREME

gefüllt mit Pistazien, Crème Fraîche und Orangen-Velouté

ALPSTEIN CHICKEN SUPREME

stuffed with pistachios, crème fraîche, and orange velouté

44

KALBSBÄGGLI

nach Tessiner Art, im Merlot geschmorrt

BRAISED VEAL CHEEK

braised in Merlot, Ticino style

46

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

CACCIUCCO DI PESCE - FISCHSCHALE

*Zander, Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Scampi,
serviert in einem aromatischen Bisque-Eintopf mit knusprigen Knoblauchcroûtons*

CACCIUCCO DI PESCE - FISH BOWL

*Pike-perch, mussels, clams, squid and scampi,
served in a flavorful bisque stew with crispy garlic croutons*

42

BEILAGEN / *SIDES*

Gemüse der Saison
Seasonal Vegetables

Butterspinat
Butter spinach

Rösti
Rösti / Hash browns

Spätzli
Spätzle / egg noodles

pro Portion / *per portion*

7

DESSERT / *DESSERT*

Mont Blanc mit Kastanien
Mont Blanc with Chestnuts

16

Crema Catalana
Crema Catalana

12

HERKUNFT / *ORIGIN*

Schweiz - Rindstatar, Kalbsleber, Hirsch, Hühnchen-Supreme, Kalbsbacke, Lammkarree

Irland - Tomahawk

Italien - Muscheln

Vietnam - Garnelen

Spanien - Oktopus

Switzerland - Beef Tartare, Veal Liver, Venison, Chicken Supreme, Veal Cheek, Lamb Carré

Ireland - Tomahawk

Italy - Mussels

Vietnam - Shrimps

Spain - Octopus

☑ 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 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 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