
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

38

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

MARONI-ORANGEN-INGWER-SUPPE ✓

verfeinert mit Orange und Ingwer

CHESTNUT-ORANGE-GINGER SOUP

refined with orange and ginger

16

TATAR VOM RIND

als Hauptgang am Tisch zubereitet, serviert mit Toast

BEEF TARTARE

prepared tableside as a main course, served with toast

28/38

SPINATSALAT MIT TRÜFFEL ✓

Babyspinat mit Trüffel-Vinaigrette und geriebenem Parmesan

SPINACH SALAD WITH TRUFFLE

Baby spinach with truffle vinaigrette and grated Parmesan

19

ZIEGENKÄSETÖRTCHEN AUF RANDEN-CARPACCIO ✓

verfeinert mit Wildbeer-Vinaigrette

GOAT CHEESE TARTLET ON BEETROOT CARPACCIO

refined with wild berry vinaigrette

24

BISELLIS CARPACCIO

dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesansplittern und Pesto

BISELLI'S CARPACCIO

thinly sliced beef with arugula, Parmesan shavings, and pesto

28

JAKOBSMUSCHELN
gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen-Wasabi-Schaum

SCALLOPS
seared scallops on pea-wasabi foam

32

HAUPTGERICHTE / *MAIN DISHES*

LAMMKOTELETT
Lammkotelett auf Couscous, verfeinert mit Minze, Tomaten, Oliven und einer feinen Orangen-Note. Abgerundet mit Thymian-Jus

LAMB CHOP
Tender Lamb chop on couscous, enhanced with mint, tomatoes, olives, and a hint of orange.
Finished with thyme jus

55

RINDSFILET
gebratenes Rinderfilet (200 g) mit Zwiebel-Chutney auf Sellerie-Püree und Hibiscus-Rotwein-Jus

BEEF TENDERLOIN
seared Beef Tenderloin (200 g) with Onion Chutney on Celery Purée
and Hibiscus Red Wine Jus

68

PERLUHNBRUST SUPREME
mit Morchelrahmsauce und gebratener Polenta, abgerundet mit einer feinen Orangenote

GUINEA FOWL SUPREME
Guinea fowl breast with morel cream sauce and seared polenta, finished with a delicate hint of orange.

48

GEMÜSE-FRÜCHTE-BULGUR ✓
Bulgur mit Gemüse und Joghurt-Creme, verfeinert mit frischen Früchten und Kichererbsen

VEGETABLE-FRUIT BULGUR
Bulgur with vegetables and yogurt cream, enhanced with fresh fruits and chickpeas

28

GEMÜSELASAGNE ✓
Hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse und Tomatensauce, verfeinert mit Käse

VEGGIE LASAGNA
Homemade lasagna with fresh vegetables and tomato sauce, refined with cheese

29

FISCHGERICHTE / *FISH DISHES*

WINTERKABELJAU

auf cremigem Randen-Risotto, abgerundet mit einer feinen Rieslingsauce

WINTER COD

on creamy beetroot risotto, finished with a delicate Riesling sauce

44

LACHSPAVÉ

mit Zitronen-Honig-Vanille-Vinaigrette, serviert auf Basilikum-Risotto und begleitet von frischem Spinat

SALMON PAVÉ

with lemon-honey-vanilla vinaigrette, served on basil risotto and accompanied by fresh spinach

42

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Riesenkrevetten in einer Knoblauch-Olivenöl-Sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

with king prawns in a garlic and olive oil sauce

32

DESSERT / *DESSERT*

CREMA CATALANA

Spanische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste

CREMA CATALANA

Spanish vanilla cream with caramelized sugar crust

14

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce und Vanilleeis

HOMEMADE APPLE STRUDEL

with vanilla sauce and vanilla ice cream

13

TAGESDESSERT

unser täglich wechselndes Dessert

DESSERT OF THE DAY

our daily changing dessert.

16

KÄSEDESSERT

Käsevariation aus der Region

CHEESE DESSERT

Cheese selection from the region

21

HERKUNFT / *ORIGIN*

Schweiz — Rindstatar, Kalbsleber, Hühnchen-Supreme, Rind, Lamm

Irland — Tomahawk

Japan — Jakobsmuscheln, Krevetten

Island — Winterkabeljau

Argentinien — Rindsfilet

Switzerland — Beef tartare, veal liver, chicken supreme, beef, lamb

Ireland — Tomahawk

Japan — Scallops, prawns

Iceland — Winter cod

Argentina — Beef tenderloin

✓ 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