

---

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

## PERLHUHNBRUST 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](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