
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

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

KAROTTE-KOKOS-INGWER-SUPPE MIT GARNELENSPIESS
ohne Garnele √

CARROT-COCONUT-GINGER SOUP WITH SHRIMP SKEWER 19
without shrimp skewer - 3

RANDEN-CARPACCIO √
mit Feige, Aprikose und Walnüssen, dazu Himbeer-Honig-Senf-Dressing

BEETROOT CARPACCIO
with Fig, Apricot, and Walnuts served with Raspberry-Honey-Mustard Dressing 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 21

JAKOBSMUSCHELN
mit Mango, Avocado und Safran-Limetten-Schaum

SCALLOPS
with Mango, Avocado, and Saffron-Lime Foam 34

HAUPTGERICHTE / *MAIN DISHES*

LAMMRÜCKEN

Lammrücken mit Bergamotte-Kräuterkruste auf Kartoffelgratin, begleitet von feiner Thymian-Jus

LAMB RACK

Lamb Rack with Bergamot-Herb Crust on Potato Gratin, accompanied by fine Thyme Jus

55

TOMAHAWK

mit Gemüse, Pommes und Sauce Béarnaise

TOMAHAWK

with Vegetables, Fries, and Béarnaise Sauce

85

RINDSFILET

Filet mit Pilzrisotto (200g) auf cremigem Pilzrisotto, abgerundet mit getrüffeltem Jus

BEEF FILLET

Beef Fillet with Mushroom Risotto (200g) on Creamy Mushroom Risotto, finished with Truffled Jus

68

SEETEUFEL-MEDAILLON

gebratenes Seeteufel-Medailon auf Zitronengras-Safran-Risotto, dazu aromatische Hummersauce

MONKFISH MEDALLION

pan-Seared Monkfish Medallion on Lemongrass-Saffron Risotto, served with aromatic Lobster Sauce

52

ZANDER

Gebratener Zander mit Belugalinsen und Zitronen-Beurre Blanc

PIKEPERCH

Pan-Seared Zander with Beluga Lentils and Lemon Beurre Blanc

48

AUBERGINEN-IMAM √

geschmorte Aubergine mit Gemüse und mediterranen Aromen

AUBERGINE IMAM

braised Eggplant with Vegetables and Mediterranean Flavors

28

RISOTTO √

Zitronengras-Safran-Risotto

RISOTTO

Lemongrass-Saffron Risotto

27

DESSERT / *DESSERT*

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Caramel-Crumble

MOUSSE AU CHOCOLAT
with Caramel Crumble

16

KOKOS-CRÈME-BRÛLÉE
mit exotischem Passionsfrucht-Chutney

COCONUT CRÈME BRÛLÉE
with Exotic Passion Fruit Chutney

16

TAGESDESSERT
unser täglich wechselndes Dessert

DESSERT OF THE DAY
our daily changing dessert.

16

ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN
mit Feigen-Chutney und Honig

GOAT CHEESE TART
with Fig Chutney and Honey

21

Unsere Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne den passenden Wein.

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

HERKUNFT / *ORIGIN*

Schweiz — Rindstatar, Rind, Lamm

Irland — Tomahawk

Island — Seeteufel

Japan — Jakobsmuscheln, Krevetten

Argentinien — Rindsfilet

Switzerland — Beef tartare, beef, lamb

Ireland — Tomahaw

Iceland — Monkfish

Japan — Scallops, prawns

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