

.....
ABEND
DINNER
.....

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BISELLI

DEM HERZSTÜCK DER PIAZZA GOTTARDO IN ANDERMATT REUSS

Willkommen im Biselli — wo Genuss und Gastfreundschaft Hand in Hand gehen.

Unter der Leitung von Küchenchef Mohammed verbindet unser Team regionale Frische mit europäischer Raffinesse und internationaler Inspiration. Und unser Serviceteam führt Sie mit herzlicher Gastfreundschaft durch den Abend, während die offene Küche spannende Einblicke hinter die Kulissen gewährt.

Nutzen Sie exklusiv unseren Chef's Table oder reservieren Sie das Biselli für Ihre private Feier.

Bei den Events auf der Piazza Gottardo sind Sie stets hautnah mit dabei.

Auch tagsüber lohnt sich ein Besuch: Starten Sie mit ofenwarmen Gipfeli, frisch gebackenem Brot und duftendem Kaffee in den Morgen oder entdecken Sie mittags unsere vielfältigen Lunch-Angebote.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend und freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Herzlichst, Ihr Biselli-Team

WELCOME TO THE RESTAURANT BISELLI

THE HEARTPIECE OF PIAZZA GOTTARDO IN ANDERMATT REUSS

Welcome to Biselli — where culinary delight and hospitality unite.

Led by Chef Mohammed, our team blends regional freshness with European refinement and international inspiration. Our service team will guide you through the evening with genuine warmth, while the open kitchen offers captivating behind-the-scenes insights.

Enjoy an exclusive experience at our Chef's Table or reserve Biselli for your private celebration. Du-

ring events on Piazza Gottardo, you'll always be right at the heart of the action.

Daytime visits are equally rewarding: Begin your morning with oven-warm pastries, freshly baked bread, and aromatic coffee, or explore our diverse lunch offerings.

We wish you a wonderful evening and look forward to treating you.

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

JAKOBSMUSCHELN

mit Yuzu, Matcha, Kräuteröl

SCALLOPS

with yuzu, matcha, herb oil

34

FRITTIERTE CALAMARI

Limettenzeste, Jalapeño, Aioli

FRIED CALAMARI

lime zest, jalapeño, aioli

26

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

22

LUMA BEEF RINDSTATAR (80G)

mit Cornichons, Kapern, Eigelb

LUMA BEEF TARTARE (80G)

with gherkins, capers, egg yolk

28

NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK

Lamb's lettuce salad with egg, bacon

20

HIRSCHPASTETE

with Preiselbeeren, Wildkräutersalat

VENISON PÂTÉ

with lingonberries, wild herb salad

25

MARONI-ORANGE-SUPPE ✓

CHESTNUT—ORANGE SOUP

20

HUMMERBISQUE

LOBSTER BISQUE

36

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

WINTERKABELJAU

mit Randen-Risotto, grüne Kräuter-Velouté

WINTER COD

with beetroot risotto, green herb velouté

52

ADLERFISCH

mit Passionsfruchtpüree & Kokos-Zitronengras-Velouté

MEAGRE

with passion fruit purée & coconut—lemongrass velouté

56

RINDSFILET

mit Selleriecreme, geträffelter Rotwein-Jus

BEEF FILLET

with celeriac cream, truffled red wine jus

68

REHRÜCKEN

Mit Sellerie-Apfel, Rosenkohl, Preiselbeer-Jus

SADDLE OF VENISON

celeriac & apple, Brussels sprouts, lingonberry jus

65

LUMA BEEF RINDSTATAR 150 G

mit Cornichons, Kapern, Eigelb, Pommes Frites

LUMA BEEF TARTARE 150 G

with gherkins, capers, egg yolk, french fries

48

KALBS-TOMAHAWK

in grüner Kräuterkruste, Safran-Risotto

VEAL TOMAHAWK

in green herb crust, saffron risotto

72

RINDS-TOMAHAWK

mit Gemüse, Pommes und Sauce Béarnaise

BEEF TOMAHAWK

with vegetables, fries, and béarnaise sauce

p.P 89

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

SAFRAN-RISOTTO

mit Kräuterseitlinge, Pistazien

SAFFRON RISOTTO

with king oyster mushrooms, pistachios

42

QUINOA-BOWL

mit Gemüse, Kräuter, Nüsse

QUINOA BOWL

with vegetables, herbs, nuts

38

DESSERT / DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Birne, Mandelcrunch

CHOCOLATE MOUSSE

pear, almond crunch

18

MILLE-FEUILLE

mit Vanillecrème, Zitrus

MILLE-FEUILLE

with vanilla cream, citrus

16

CRÈME BRÛLÉE EXOTISCH

Kokos, Passionsfrucht, rote Früchte

EXOTIC CRÈME BRÛLÉE

coconut, passion fruit, red berries

18

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, Rindsfilet, Lamm und alle Brote

Irland — Tomahawk

Österreich — Hirsch, Reh

Japan — Jakobsmuscheln, Krevetten

Argentinien — Rindsfilet

Kanada — Hummer

Island — Kabeljau

Ostatlantik — Adlerfisch

Switzerland — beef tartare, beef, beef fillet, lamb, and all breads

Ireland — tomahawk (beef)

Austria — venison, roe deer

Japan — scallops, shrimp

Argentina — beef fillet

Canada — lobster

Iceland — cod

Eastern Atlantic — meagre (Adlerfisch)

✓ 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