

Speisekarte | Menu



GURSCHEN
RESTAURANT

Zum Starten oder Zwischendurch

Starters and light bites

CHF



Nüsslisalat mit warmen, gerösteten Marroni, Hobelkäse und Apfelvinaigrette ^{AICIGILIMIO}
Lamb's lettuce with warm roasted chestnuts, shaved cheese and apple vinaigrette

21.00



Gebackener Geisskäse auf Rotkabis-Salat mit Preiselbeeren, Haselnüssen und Urner Honig ^{AIGHIMIO}
Baked goat cheese on red cabbage salad with cranberries, hazelnuts and local honey

24.50

Bunt und knackig - Crunchy leaves



Gemischter Salat
 Blattsalat mit Gurke, Rübli, Rande, Tomate, Mais und Croûtons ^{AICIEFIGIHINIO}
Mixed salad with leaf lettuce, cucumber, carrots, beetroot, tomato, corn and croutons

Klein *small*
 13.50

Gross *large*
 19.50

... wahlweise mit | ... served with your choice of

gebratener Pouletbrust ^G
Grilled chicken breast

+ 9.00

Zanderknusperli und Sauce Tatare ^{AICIDIFIGHILIMIO}
Pike-perch crispies and tartar sauce

+ 9.00

knusprigen Rösti-Taschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern ^G
crispy rösti pockets filled with cream cheese and herbs

+ 8.00



Saisonaler Blattsalat mit Croûtons ^{AIEFIGIHINIO}
Seasonal leaf salad with croutons

9.80

Dressings: French ^{CIGIM}, Italian ^{LIMIO} oder Apfelvinaigrette ^{HILIMIO}
Dressings: French, Italian or apple vinaigrette

Aus dem Suppentopf

Soup Bowls

CHF

Cremige Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl ^{GILIMIO}
Creamy pumpkin soup with ginger, roasted seeds and pumpkin seed oil

13.00

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Crème fraîche ^{AICIFIGILIMIO}
Homemade goulash soup with crème fraîche

16.50

Alle Suppen werden mit einer Portion Brot serviert.
All our soups are served with bread.

Währschaft

Hearty fare

CHF

Gurschen Rips

Saftige BBQ Spare Rips mit Cole Slaw und Pommes Frites ^{FILIMINIO}
Juicy BBQ spare ribs with coleslaw and French fries

32.50



Gurschen Käsespätzle 2962

Herzhafte Alp-Käsespätzli mit knusprigen Zwiebelringen
und Schnittlauch ^{AICIGIL}
Hearty alpine cheese spätzli with crispy onion rings and chives

24.50



Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus ^{AICIFIGILIMIO}
*Swiss alpine macaroni pasta - Cheese, onions and potatoes
served with apple puree*

24.50

Tagliatelle al ragù bolognese ^{AICIFIGILIMIO}
Tagliatelle with Bolognese sauce

24.50

Pulled Burger

Pulled Pork Burger

Hausgemachtes, saftiges Pulled Pork im Brioche Bun mit Krautsalat,
roten Zwiebeln und Tomate, dazu Pommes Frites ^{AICIFIGILINIMIO}
*Homemade juicy pulled pork in a brioche bun with coleslaw, red onions
and tomato, served with French fries*

30.00

Pulled Mushroom Burger



Gezupfter, mariniert Austerpilz im Brioche Bun mit Krautsalat, roten
Zwiebeln, Tomate und Rucola, dazu Pommes frites ^{AICIFIGILINIMIO}
*Pulled marinated oyster mushroom in a brioche bun with coleslaw, red onions,
tomato and arugula, served with French fries*

29.00

Rösti

Swiss-style hash browns

CHF

Klimaliebling



Butterrösti serviert mit lauwarmem Grillgemüse, mariniertem Rucola,
Spiegelei und Sbrinz ^{CIGIMILINIO}
*Hash browns topped with warm grilled vegetables, marinated arugula, fried egg
and Sbrinz cheese (Swiss Parmigiano cheese)*

25.50

Der Klassiker - the Classic

Butterrösti mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein
Spiegelei ^{CIGIOIL}
*Hash browns gratinated with raclette cheese,
topped with ham and a fried egg*

25.50

Berg-Klassiker

Mountain classics

	CHF
Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce AICIFIGILIMIO <i>Traditional veal sausage with "Rösti" (hash browns) and hearty onion sauce</i>	26.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse AICIFIGILIM <i>Breaded pork schnitzel with French fries and vegetables</i>	29.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^A <i>Chicken nuggets with French fries</i>	26.00
Zanderknusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare AICIDIFIGIHILIMIO <i>Battered and baked pikeperch filets with French fries and savoury tartar sauce</i>	27.50
Portion Pommes frites <i>Serving of French fries</i>	13.50

Für Kinder

Kids' menu

	CHF				
Zanderknusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare AICIDIFIGIHILIMIO <i>Battered and baked pikeperch filets with French fries and savoury tartar sauce</i>	16.50				
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^A <i>Chicken nuggets with French fries</i>	16.00				
Tagliatelle mit Sauce Bolognese AICIFIGILIMIO <i>Pasta with sauce bolognese</i>	14.50				
 Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus AICIFIGILIMIO <i>Swiss alpine macaroni pasta - Cheese, onions and potatoes served with apple puree</i>	15.00				
 Portion Pommes frites <i>Serving of French fries</i>	<table><tr><td>Klein <i>small</i></td><td>Gross <i>large</i></td></tr><tr><td>10.00</td><td>13.50</td></tr></table>	Klein <i>small</i>	Gross <i>large</i>	10.00	13.50
Klein <i>small</i>	Gross <i>large</i>				
10.00	13.50				

Klimaliebling



Vegan



Vegetarisch
Vegetarian



Süsses - warm oder kalt

Sweet treats – warm or cold

	CHF
Ofenwarmer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce ^{AICIFIGIM} <i>Oven-warm apple strudel with vanilla sauce</i>	13.00
«Méräng mit Nittlä» Meringues mit Rahm und warmen Heidelbeeren ^{CIGIO} <i>Swiss-style meringues with whipped cream and warm blueberries</i>	13.00
Frische Früchtewähen ^{AICIGH} Unser Team informiert Sie gerne über die aktuelle Auswahl. <i>Fresh fruit tarts - Ask our team about today's flavors.</i>	8.50
Mit Rahm <i>with whipped cream</i>	+1.50

Herkunft von Fisch, Fleisch und Backwaren

Origin of fish, meat and bakery products

Schwein, Kalb, Rind, Wurstwaren, Poulet <i>Pork, veal, beef, sausages, chicken</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Zander <i>Pikeperch</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Brot, Brötli, Nussstangen, Wähen, Rüeblikuchen, Schoggikuchen, Nusschnecke, Crèmeschnitte <i>Bread, rolls, nut pastries, tarts, carrot cake, chocolate cake, Millefeuille</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	Italien <i>Italy</i>
Muffins, Donuts, Gipfeli, <i>Muffins, donuts, croissants, chocolate cake</i>	Frankreich Deutschland Belgien <i>France Germany Belgium</i>

Allergien | Allergies

A	Gluten	<i>Gluten</i>	H	Schalenfrüchte	<i>Nuts and shell fruits</i>
B	Krebstiere	<i>Crustaceans</i>	L	Sellerie	<i>Celery</i>
C	Eier von Geflügel	<i>Eggs from poultry</i>	M	Senf	<i>Mustard</i>
D	Fisch	<i>Fish</i>	N	Sesamsamen	<i>Sesame seeds</i>
E	Erdnüsse	<i>Peanuts</i>	O	Schwefeloxid & Sulfite	<i>Sulphur oxide & sulphites</i>
F	Sojabohnen	<i>Soya beans</i>	P	Lupinen	<i>Lupins</i>
G	Milch von Säugetieren	<i>Milk from mammals</i>	R	Weichtiere	<i>Molluscs</i>

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For Information about allergens please ask our staff.

Weine im Offenausschank

Wine by the glass

Schaumweine – Sparkling wines

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN	1 dl	9.00
Strada Mousseux Millésime Extra Dry 2022 VdP Suisse	Fl. 7.5 dl	49.00
Pinot Noir		

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN	1 dl	9.00
Strada Mousseux Millésime Rosé Dry 2022 VdP Suisse	Fl. 7.5 dl	49.00
Pinot Noir		

Alkoholfreie Empfehlung	1 dl	8.00
ZeroSi Blanc	Fl. 7.5 dl	47.00
Perlwein		

Weissweine – White wines

SCHWEIZ – WALLIS	1 dl	7.50
Grand Vin des Alpes	Fl. 7.5 dl	49.00
Chardonnay – Amigne		

SCHWEIZ – TESSIN	1 dl	7.80
Tra Noi – Merlot Bianco	Fl. 7.5 dl	51.00
Merlot		

ITALIEN – SÜDTIROL	1 dl	7.00
Kurtatsch Sauvignon Blanc DOC 2024	Fl. 7.5 dl	47.00
Sauvignon Blanc		

Rotweine – Red wines

SCHWEIZ – WALLIS	1 dl	8.50
Grand Vin des Alpes	Fl. 7.5 dl	54.00
Gamay – Gamaret – Syrah		

SCHWEIZ – TESSIN	1 dl	8.00
Tra Noi – Merlot Rosso	Fl. 7.5 dl	51.00
Merlot		

ITALIEN – APULIEN	1 dl	7.50
Patu – Primitivo Tenuta Giustini	Fl. 7.5 dl	48.00
Primitivo		

Roséweine – Rosé wines

ITALIEN – TRENTINO	1 dl	7.00
Endrizzi Cuvée Dalis Rosé	Fl. 7.5 dl	47.50
Teroldego – Sauvignon Blanc		

Wein in Flaschen

Wine bottles

Schaumweine – Sparkling wines

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN Strada Mousseux Millésime Extra Dry Pinot Noir	7.5 DL	49.00
---	--------	-------

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN Strada Mousseux Millésime Rosé Dry Pinot Noir	7.5 DL	49.00
--	--------	-------

Weissweine – White wines

SCHWEIZ – TESSIN Tra Noi – Merlot Bianco Merlot	7.5 DL	51.00
---	--------	-------

SCHWEIZ – WALLIS Grand Vin des Alpes Chardonnay – Amigne	7.5 DL	49.00
--	--------	-------

SCHWEIZ – WALLIS Gilliard Le Murettes Fendant	7.5 DL	48.00
---	--------	-------

SCHWEIZ-GRAUBÜNDEN Lauber – Malanser Riesling Sylvaner Riesling	7.5 DL	44.00
---	--------	-------

ITALIEN – SÜDTIROL Kurtatsch Sauvignon Blanc DOC 2024 Sauvignon Blanc	7.5 DL	45.00
---	--------	-------

ITALIEN – PIEMONTE Palladino Roero Arneis 2022 Roero Arneis DOCG Arneis	7.5 DL	45.00
---	--------	-------

Weissweine – White wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Von Salis Blanc de Noir 2024 Pinot Noir	5 DL	35.00
--	------	-------

ITALIEN – FRIULI VENEZIA GIULIA Spazio Pinot Grigio 2023 DOC Pinot Grigio	5 DL	29.00
---	------	-------

Wein in Flaschen

Wine bottles

Rotweine – Red wines

SCHWEIZ – TESSIN Cantina alla Maggia Barbarossa Riserva 2021 Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah	7.5 DL	59.00
SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Maienfelder Blauburgunder Blauburgunder	7.5 DL	58.00
SCHWEIZ – WALLIS Grand vin des Alpes Gamay – Gamaret – Syrah	7.5 DL	54.00
SCHWEIZ – WALLIS Gilliard Cornalin Trésors de Famille Cornalin	7.5 DL	57.00
SCHWEIZ – TESSIN Tra Noi – ;Merlot Rosso Merlot	7.5 DL	51.00
ITALIEN – TOSCANA Ceralti Poggio del Grillo 2021 Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah	7.5 DL	49.50
ITALIEN – APULIEN Tenuta Giustini Patu Primitivo 2022 IGP Salento Primitivo	7.5 DL	48.00

Rotweine – Red wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN von Salis Malanser Pinot noir 2022 AOC Graubünden Pinot Noir	5 DL	35.00
SPANIEN – RIOJA Paco Garcia Rioja Crianza Tempranillo – Garnache	5 DL	32.00
ITALIEN – VENETIE Mamete Prevostini Botonero Nebbiolo	5 DL	35.00

Roséweine – Rosé wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Von Salis Bündner Schiller 2022 Pinot Noir – Pinot Grigio – Pinot Blanc	5 dl	35.00
ITALIEN – TRENTINO Endrizzi Cuvée Dalis Rosé Teroldego – Sauvignon Blanc	7.5 dl	47.50

Warme Getränke

Warm beverages

Kaffee und Milchgetränke – Coffee and dairy drinks

	CHF
Kaffee Espresso	4.90
Milchkaffee Cappuccino Latte macchiato	5.70
Espresso macchiato	5.00
Espresso doppio	6.50
Espresso doppio macchiato	7.00
Kaffee Mélange	6.50
Corretto grappa	6.70
Kaffee Baileys oder Amaretto mit Rahm	8.50
Kaffee Luz/Fertig mit Zwetschgen, Kernobst, Pflümli, Chrüter	7.00
Schümli-Pflümli	8.50
Hauskaffee mit Rahm	8.50

Milchgetränke – Dairy drinks

Heisse Caotina oder Ovomaltine	5.50
Heisse Caotina oder Ovomaltine Mélange	6.50
«Dolce vita» Heisse Schoggi mit Baileys und Rahm	8.50
«Lumumba» Heisse Schoggi mit Spiced Bacardi Rum und Rahm	8.50

Ronnefeldt Tee – Ronnefeldt tea

Rooibos Orange ^{Bio}	Natural Mint ^{Bio}
English Breakfast ^{Bio}	Camomile Blossom ^{Bio}
Earl Grey ^{Bio}	Verveine
Ayurveda Herbs and Ginger	Bergkräuter ^{Bio}
Green Dragon Lung Ching ^{Bio}	Lemon Fresh ^{Bio}
	Sweet Berries ^{Bio}

Andere warme Getränke – Other warm beverages

Punsch	5.00
Apfel, Orangen, Beeren, Rum (ohne Alkohol/without alcohol)	
Glühwein	7.50
Holdrio Münze-Zwätschge	7.00
Jägertee	7.00

Kalte Getränke

Cold drinks

Getränke im Offenausschank – soft drinks by the glass

	3 DL	5 DL	1 L
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4.90	5.90	9.80
Fanta	4.90	5.90	9.80
Sprite	4.90	5.90	9.80
Eistee	4.90	5.90	9.80
Valser Mineralwasser mit Kohlensäure	4.90	5.90	9.80
Bergwasser Hahnenwasser	1.00	3.00	5.00

Süssgetränke in der Flasche – soft drinks in the bottle

		CHF
Rivella rot	3.3 DL	5.20
Rivella blau	3.3 DL	5.20
Valser Still	3.3 DL	5.20
Shorley Möhl	3.3 DL	5.20
 Red Bull ORGANICS Viva Mate	2.5 DL	5.50
 Red Bull	2.5 DL	6.00
Red Bull Sugarfree	2.5 DL	6.00
Red Bull Winter Edition Apfel & Ingwer Apple & Ginger	2.5 DL	6.00

Bier in der Flasche

Bottled beer

Eichhof Radler	2.0% Vol	3.3 DL	5.70
Eichhof Braugold	5.2% Vol	3.3 DL	5.70
Eichhof Lager	4.8% Vol	5.8 DL	8.00
Erdinger Weissbier	5.3% Vol	5 DL	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei		5 DL	8.50
Eichhof alkoholfrei		3.3 DL	5.70

Saft vom Fass – Cider

Möhl Saft vom Fass klar	4.0% Vol	5 DL	8.00
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei trüb		5 DL	8.00

Spirituosen

Spirits

Aperitif

			CHF
Martini bianco	15% Vol	4 CL	8.00
Campari	25% Vol	4 CL	8.00
Campari Orange		4 CL	12.00
Cynar	16.5% Vol	4 CL	8.00
Cynar Orange		4 CL	12.00
Aperol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			10.00

Likör – Liqueur

Appenzeller	29% Vol	2 CL	5.50
Bündner Röteli	22% Vol	2 CL	5.50
Baileys	17% Vol	4 CL	7.50
Amaretto Disaronno	28% Vol	4 CL	7.50

Digestif – Bitters

Grappa «Tra Noi» di Amarone	42% Vol	2 CL	14.00
Grappa «Tra Noi» di Brunello	42% Vol	2 CL	14.00
Grappa «Tra Noi» di Nebbiolo da Barolo	42% Vol	2 CL	14.00
Etter Vieille Quitte	40% Vol	2 CL	12.00
Etter Vieille Poiré	40% Vol	2 CL	12.00
Etter Vieille Prune	40% Vol	2 CL	12.00
Zuger Kirsch	41% Vol	2 CL	12.00

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.

Andermatt Responsible



Andermatt Responsible ist unsere Initiative für klimaverträglichen und nachhaltigen Tourismus in der Region Andermatt. Ziel ist es, einen ressourcenschonenden Tourismusbetrieb zu ermöglichen. Darum engagieren wir uns in den verschiedensten Bereichen: Wir reduzieren Foodwaste, beziehen klimaneutralen Strom, minimieren den Plastikverbrauch und vieles mehr. Zudem bieten wir neu unsere Klimalieblinge: lokale Spezialitäten und feine Klassiker mit einem reduzierten Klimafussabdruck.

Andermatt Responsible is our initiative for climate-friendly and sustainable tourism in the Andermatt region. Our goal is to enable a resource-efficient tourism operation. That's why we are actively involved in various areas: we reduce food waste, use carbon-neutral electricity, minimize plastic consumption, and much more. Additionally, we now offer our "Klimalieblinge": local specialties and delicious classics with a reduced carbon footprint.

Besuchen Sie unsere anderen Restaurants Visit our other restaurants

