

Speisekarte | *Menu*



Piz Calmot

ANDERMATT  SEDRUN

Herzlich willkommen!

Auf unserer Terrasse steht dein Komfort im Mittelpunkt:
Bestelle und bezahle online um Wartezeiten zu optimieren. Wir bringen deine Bestellung wie gewohnt an den Tisch.

So funktioniert es:

Schritt 1: Scanne den QR-Code am Tisch. Ein einfacher Klick öffnet die digitale Speisekarte.

Schritt 2: Wähle dein Getränk und Essen oder einen leckeren Snack aus. Bestelle und bezahle bequem online.

Schritt 3: Jetzt kannst du dich entspannen, deine Bestellung wird von uns zu deinem Tisch gebracht.

Das bedeutet für dich: Bequemlichkeit, Schnelligkeit und weniger Wartezeiten.
Du kannst mehr Zeit mit dem verbringen, was wirklich zählt.

A warm welcome!

Your comfort takes centre stage on our terrace: Order and pay online to optimise waiting times. We bring your order to your table as usual.

This is how it works:

Step 1: Scan our table's QR code. A simple click opens our digital menu.

Step 2: Choose your drink, food, or a tasty snack. Order and pay conveniently online.

Step 3: Now you can relax as we bring your order right to your table.

For you, this means convenience, speed, and less waiting. You can spend more time on what truly matters: great food, good company, and the anticipation of every delectable bite. Look forward to your culinary journey.



Klimaliebling: kleiner CO₂ Abdruck - *Climate's favourite: small CO₂ footprint*



Vegan



Vegetarisch - vegetarian

Salatvariationen | Assorted salad creations

		CHF
✓	Gebackener Geisskäse mit Rosmarinhonig an Blattsalat mit Baumnüssen und Aprikosen-Chutney A I F I G I H I L I M I N I O <i>Baked Goat Cheese with rosemary honey on leaf salad with walnuts and apricot chutney</i>	26.5
✓	Saisonaler Blattsalat mit Gurke, Karotte, Rande, Tomaten, Ei und Croûtons A I C I E I F I G I H I N I O <i>Seasonal leaf salad with cucumber, carrot, beetroot, tomatoes, egg and croutons</i>	Klein <i>small</i> 12.5 Gross <i>large</i> 19.50
	... wahlweise mit ... with your choice of	
	Zander Knusperli mit Sauce tartare A I C I D I F I G I H I L I M I O <i>Pike-perch crispies and tartar sauce</i>	+ 9
	Gebratener Pouletbrust mit Kräuterbutter G I M I O <i>Roasted chicken breast with herb butter</i>	+ 9
✓	Falafel <i>Falafel</i> A I C I F I L I M I N	+ 6.5
✓	Saisonaler Blattsalat mit Croûtons A I E I F I G I H I N I O <i>Seasonal leaf salad with croutons</i>	9.5
✓	Salatteller mit knusprigen Rösti-Taschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern A I E I F I G I H I N I O I C <i>Salad plate with crispy rosti pockets filled with cream cheese and herbs</i>	24.5
	Wurst-Käse Salat mit Cervelat, rezentem Bergkäse, Cornichons, Zwiebeln und Brot garniert mit Rüebli-, Tomaten-, Gurken-, Randen- und Blattsalat A I C I F I G I H I M I N I O <i>Traditional Swiss Sausage and Cheese Salad with Cervelat (Swiss sausage), aromatic mountain cheese, gherkins, onions, and bread, garnished with carrot, tomato, cucumber, beetroot, and leaf salad</i>	23.5

Suppenspezialitäten | Soup specialties

		CHF
✓	Erbsen-Minze Suppe mit Schafskäse und Croûtons A I C I F I G I H L I N I O <i>Pea-mint soup with sheep's cheese and croutons</i>	12.5
	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Crème fraîche und frischem Brot A I C I F I G I L I M I O <i>Homemade Goulash soup with Crème Fraîche and fresh bread</i>	16.5

Hauptgänge | Main courses



Lokale Spezialitäten | Local specialities

CHF

Klimaliebling: Ryys und Poor

24.5

Urner Lauchrisotto mit Bergkäse, gerösteten Frühlingszwiebeln und gepickelten Radiesli AICIFIGILIMIO

Traditional recipe from Uri: Leek risotto from Uri with mountain cheese, roasted spring onions, and pickled radishes



Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln AICIFIGILIMIO

24.5

Alpine cheese macaroni with apple puree and crispy onions

Oberalp-Plättli: Lokale Trockenfleisch-Spezialitäten und Bergkäse serviert mit knusprigem Brot AIGIOIMICHIN

34

Oberalp platter: Local dried and cured cold cuts, alpine cheese, served with fresh bread

Bündner Capuns mit Trockenfleisch in Milchbouillon und rezentem Bergkäse AICIFIGILIM

32

Hauptgang
Main courses

"Capuns" - Juicy Swiss chard wrappers filled with alpine cheese and dried meat from Grisons

23.5

Vorspeise | Starter



Berg Klassiker | Mountain Classics

Butter-Rösti mit Raclettekäse, Spiegelei, eingelegtem Gemüse und Zwiebelringen CIGIOL

23.5

Butter rösti with raclette cheese, fried egg, pickled vegetables, and onion rings

+ Wahlweise mit gebratenem Schinken
+ Optional with fried ham

+ 2

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites AICIFIGILIMIO

25

Grilled veal sausage with onion sauce and French fries

Zander Knusperli mit Pommes frites und Sauce tartare AICIDIFIGIHILIMIO

27.5

Pike-perch crispies with French fries and tartar sauce

Chicken Nuggets mit Pommes frites A

26

Chicken nuggets with French fries

Hütten Raclette Burger

32.5

Saftiges Rindfleisch im Brioche Bun mit Raclette Käse, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomate, saurer Gurke und Haussauce, serviert mit Pommes Frites AICIFIGILIMIO

Hut-style raclette burger

Juicy beef patty in a brioche bun with raclette cheese, bacon, caramelized onions, iceberg lettuce, tomato, pickles, and house sauce, served with French fries.



Garten Burger

Erbсен-Patty im Brioche Bun mit karamellisierten Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomate, saurer Gurke und Haussauce 2.0, serviert mit Pommes Frites ^{A I F I L I M I O}

Garden burger

Pea patty in a brioche bun with caramelized onions, iceberg lettuce, tomato, pickles, and House Sauce 2.0. Served with French fries

CHF
29.5

Paniertes Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Pommes frites und Buttergemüse ^{A I C I F I G I L I M}

Breaded pork "Schnitzel" Viennese style with French fries and buttered vegetables

29.5

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Butter Gemüse ^{A I C I F I G I L I M}

Pork cordon bleu with French fries and buttered vegetables

36

Pasta mit Sauce Bolognese ^{A I C I G I L I O}

Pasta with Bolognese sauce

24.5

Kids' Corner

Paniertes Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Pommes frites und Buttergemüse ^{A I C I F I G I L I M}

Breaded pork "Schnitzel" Viennese style with French fries and buttered vegetables

CHF
18

Chicken Nuggets mit Pommes frites ^A

Chicken nuggets with French fries

16

Zander Knusperli mit Pommes frites und Sauce tartare ^{A I C I D I F I G I H I L I M I O}

Pike-perch crispies with French fries and tartar sauce

17.5

Spaghetti mit Sauce Bolognese ^{A I C I O}

Children's portion spaghetti with Bolognese sauce

14.5



Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln ^{A I C I F I G I L I M I O}

Alpine cheese macaroni with apple puree and crispy onions

14.5



Portion Pommes frites

Children's portion of French fries

9

Süßes | Desserts

Kaiserschmarrn' mit Aprikosenkompott ^{A I C I F I G I M}

Alpine Kaiserschmarren – fluffy, slightly shredded warm pancake with apricot compote

CHF
16

Warmer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce ^{A I C I F I G I M}

Warm apple strudel with homemade vanilla sauce

13

Früchtewähe ⁺ | Fruit tart

8.5

+ mit Rahm ^G | + with whipped cream

+1.5

Preise | Prices

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1% ausgewiesen.

All our prices are shown in Swiss francs and include the statutory value added tax of 8.1%.

Herkunft von Fisch, Fleisch und Backwaren Origin of fish, meat and bakery products

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

Allergene | Allergens

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.

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.

Weine im Offenausschank | Wine by glas

Schaumweine – Sparkling

CHF

ITALIEN – VENETO	1 DL	9
Prosecco “Anima di Vergani” NV, 2022		
<i>Glera</i>		

Weissweine – White wine

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN	1 DL	7
Bündner Federweiss AOC, von Salis, 2022,		
<i>Pinot Noir – Weiss gekeltert</i>		

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN	1 DL	7
Bündner Blanc de Noir AOC, von Salis, 2022,		
<i>Pinot Noir</i>		

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN	1 DL	7
Riesling Silvaner Malans AOC, von Salis, 2022		
<i>Riesling-Silvaner</i>		

ITALIEN – FRIULI	1 DL	7.5
Grivò, Volpe Pasini, 2022		
<i>Pinot Grigio</i>		

Rotweine – Red wine

SCHWEIZ – AARGAU	1 DL	8
Pinot Noir, Umbricht		
<i>Pinot Noir</i>		

ITALIEN – TOSCANA	1 DL	7
Libertà, Toscana igt, Collazzi, 2021		
<i>Merlot – Cabernet Franc – Syrah</i>		

Roséweine - Rosé

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN	1 DL	7
Bündner Schiller, von Salis, 2022		
<i>Pinot Noir – Pinot Gris</i>		

ITALIEN – VENETO	1 DL	6.5
Rosé des Alpes, Schuler Weine, 2022		
<i>Rondinella – Molinara – Corvina Veronese</i>		

Wein-Flaschen | Wine bottles

Schaumweine – Sparkling

CHF

ITALIEN Prosecco Zero'si (alkoholfrei), von Salis <i>Glera, Traubensaft, entalkoholisierter Wein</i>	2 DL	13
ITALIEN - VENETO Prosecco "Anima di Vergani", 2022 <i>Glera</i>	7.5 DL	52
FRANKREICH - CHAMPAGNE Taittinger Brut Réserve <i>Pinot Noir – Chardonnay</i>	7.5 DL	95

Weissweine – White wine

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Bündner Federweiss AOC, von Salis, 2022 <i>Pinot Noir – Weiss gekeltert</i>	5 DL	35
SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Bündner Blanc de Noir AOC, von Salis, 2022 <i>Pinot Noir</i>	5 DL	35
SCHWEIZ – AOC GRAUBÜNDEN Riesling Silvaner Malans AOC, von Salis, 2022 <i>Riesling-Silvaner</i>	5 DL	35
SCHWEIZ – VALAIS Ozenit – Medaille D'Or, 2022 <i>Fendant</i>	7.5 DL 3.75 DL	45 19
SCHWEIZ – VALAIS Chandra Kurt – Fendant, 2019 <i>Fendant (Chasselas)</i>	7.5 DL	48
SCHWEIZ – AARGAU Blanc de Blanc, Umbricht <i>Sauvignon blanc – Chardonnay – Riesling-Sylvaner</i>	5 DL	29
ITALIEN – FRIULI Grivò, Volpe Pasini, 2022 <i>Pinot Grigio</i>	7.5 DL	41
ITALIEN – TOSCANA Kryos, Vini Garibaldi IGT, 2022 <i>Viognier – Sauvignon Blanc – Trabbiano – Vermentino</i>	7.5 DL	39

Roséweine - Rosé

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Bündner Schiller AOC, von Salis, 2022 <i>Pinot Noir – Pinot Gris</i>	5 DL	35
ITALIEN – VENETO Rosé des Alpes, Schuler Weine, 2022 <i>Rondinella – Molinara – Corvina Veronese</i>	7.5 DL 1.5 LT	35 59

Wein-Flaschen | Wine bottles

Rotweine – Red wine

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Maiefelder Pinot Noir AOC, von Salis, 2022 <i>Pinot Noir</i>	5 DL	35
SCHWEIZ – TICINO Ultima Goccia, Chiodi Ascona, 2020 <i>Merlot</i>	7.5 DL	79
SCHWEIZ – VALAIS OZENIT – Pinot Noir de Chalais, 2022	7.5 DL 3.75 DL	45 22.5
SCHWEIZ – VALAIS OZENIT – Syrah de Conthey, 2022	7.5 DL	59
SCHWEIZ – AARGAU Pinot Noir, Umbricht <i>Pinot Noir</i>	5 DL	29
ITALIEN – TOSCANA Nd'A, Vini Garibaldi IGT, 2019 <i>Merlot – Sangiovese – Syrah</i>	7.5 DL	43
ITALIEN – TOSCANA Libertà, Toscana igt, Collazzi, 2021 <i>Merlot – Cabernet Franc – Syrah</i>	7.5 DL	48
SPANIEN – RIOJA Bodegas Muga Reserva, 2018 <i>Tempranillo – Garnacha – Mazuelo – Graciano</i>	7.5 DL	54
Chateau du Grand Bern Gold – La Sélection, 2019 <i>Merlot – Cabernet Sauvignon</i>	7.5 DL	48

Kalte Getränke | Cold drinks

Getränke im Offenausschank |

Soft drinks by the glass

	3 DL	5 DL	1 L
Coca-Cola	4.7	5.7	9.5
Fanta	4.7	5.7	9.5
Sprite	4.7	5.7	9.5
Eistee	4.7	5.7	9.5
Rivella rot	4.7	5.7	9.5
Valser Mineralwasser mit Kohlensäure	4.7	5.7	9.5
Bergwasser	1	2.5	4

Mineral und Süssgetränke in der Flasche |

Mineral and soft drinks in the bottle

		CHF
Valser - Mineralwasser ohne Kohlensäure	3.3 DL	5
Coca Cola Zero	3.3 DL	5
Rivella blau	3.3 DL	5
Shorley Möhl	3.3 DL	5
Red Bull Energy Drink	2.5 DL	6
Red Bull Sugarfree	2.5 DL	6
Red Bull Apricot Edition	2.5 DL	6
Red Bull ORGANICS Bitter Lemon	2.5 DL	5.5
Red Bull ORGANICS Tonic Water	2.5 DL	5.5
Red Bull ORGANICS Viva Mate	2.5 DL	5.5
Orangensaft Michel	2.5 DL	5.5
Bodyguard Michel	2.5 DL	5.5

Bier | Beer

Frisch gezapft | Freshly tapped

		CHF
Eichhof Herrgöttli	2 DL	4.5
Eichhof Stange	3 DL	5
Eichhof Kübel	5 DL	7.5

Aus der Flasche | Bottled beer

Eichhof Radler	2.0% Vol	3.3 DL	5.5
Eichhof Bier	5.2% Vol	3.3 DL	5.5
Eichhof Lager	4.8% Vol	5.8 DL	7.5
Erdinger Weissbier	5.3% Vol	5 DL	8
Eichhof alkoholfrei		3.3 DL	5.5
Erdinger Weissbier alkoholfrei		5 DL	8

Saft vom Fass | Cider

Möhl Saft vom Fass klar	4.0% Vol	5 DL	7.5
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei trüb		5 DL	7.5

Warme Getränke | Warm beverages

Kaffee und Milchgetränke | Coffee and dairy drinks

CHF

Kaffee Espresso	4.8
Milchkaffee Cappuccino Latte macchiato	5.5
Espresso macchiato	5
Espresso doppio	6
Espresso doppio macchiato	6.5
Kaffee Mélange	6
Corretto grappa	6.5
Kaffee Baileys oder Amaretto mit Rahm	8.5
Kaffee Luz/Fertig mit Zwetschgen, Kernobst, Pflümli, Chrüter	7
Schümli Pflümli	8.5
Haus Kaffee mit Rahm	8.5

Milchgetränke | Milk beverages

Heisse Caotina oder Ovomaltine	5
Heisse Caotina oder Ovomaltine Mélange	6
«Dolce vita» Heisse Schoggi mit Baileys und Rahm	8.5
«Lumumba» Heisse Schoggi mit Rum und Rahm	8.5

Ronnefeldt Tee | Ronnefeldt tea

Very Earl Grey English Breakfast: Schwarztee	5.5
Green Dragon: Grüntee	
Bergkräuter Verveine: Kräutertee	
Fruity Camomile: Kamilentee mit Früchten	
Natural Mint: Minze	
Ayurveda: Kräutertee mit Ingwer	
Cranberry & Lemon: Früchtetee	
Lemon Fresh: Früchtetee mit Zitrusgeschmack	

Andere warme Getränke | Warm drinks

Punsch: Apfel, Orangen, Beeren, Rum (ohne Alkohol)	5
Glühwein	7.5
Holdrio Münze-Zwätschge	7
Jägertee	7
Tee Rum	7
Frosch/ Hexentee (Grüner Vodka mit Minzentee)	7

Spirituosen | Spirits

Aperitif

CHF

Martini bianco	15% Vol	4 CL	8
Campari	25% Vol	4 CL	8
Campari Orange		4 CL	11
Cynar	16.5% Vol	4 CL	8
Cynar Orange		4 CL	11
Aperol-Spritz			12
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			8
«Apricot Spritz»			
Prosecco, Limettensaft & Red Bull Apricot Edition			14

Likör | Liquor

Appenzeller	29% Vol	2 CL	5.5
Bündner Röteli	22% Vol	2 CL	5.5
Baileys	17% Vol	2 CL	7.5
Amaretto «Disaronno»	28% Vol	2 CL	7.5

Digestif | Bitters

Grappa «Tra Noi» di Brunello	42% Vol	2 CL	14
Grappa «Tra Noi» di Nebbiolo da Barolo	42% Vol	2 CL	14

Spirituosen | Spirits

Gin: Bombay Sapphire	41.5% Vol	4 CL	10
Rum: Havana Club	37% Vol	4 CL	10
Vodka: Smirnoff	40% Vol	4 CL	10

Long Drinks

Gin: Bombay Sapphire	41.5% Vol	4 CL	15
Rum: Havana Club	37% Vol	4 CL	15
Vodka: Smirnoff	40% Vol	4 CL	15
... wahlweise mit			
Tonic, Lemon, Red Bull, Orangensaft, Sprite			
... with your choice of			
Tonic, Lemon, Red Bull, Orangensaft, Sprite			

Besuchen Sie unsere anderen Restaurants
Visit our other restaurants

