

Speisekarte | Menu



GURSCHEN
RESTAURANT

Leicht & Frisch

Light & crisp

CHF



Dreierlei Hummus: Tomate, Rande und das klassische Original, dazu würzige Crostini ^{A I N}

Three types of hummus: tomato, beetroot and the classic original, served with savory crostini

16.50



Büffelmozzarella mit geröstetem Hokkaido Kürbis, Tomaten, Spinat-Kürbis Pesto und Kräuter-Crostini ^{A I G I O}

Buffalo mozzarella with roasted Hokkaido pumpkin, tomatoes, spinach-pumpkin pesto and herb crostini

21.50



Bunte winterliche Blattsalate mit Gurke, Karotte, Rande, Tomate, Mais und Croûtons ^{A I E I F I G I H I N I O}

Colorful winter leaf salad with cucumber, carrot, beetroot, tomato, corn and croutons

Klein *small*
12.50

Gross *large*
19.50

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

Paniertem Schweineschnitzel ^{A I C I F I G I L I M}

Breaded pork schnitzel

29.00

Zanderknusperli und Sauce Tatare ^{A I C I D I F I G I H I L I M},

Pike-perch crispies and tartar sauce

28.50



Geschmorter Ofenkürbis

Braised oven-pumpkin

23.50



Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen ^{E I H}

Green leaf salad with roasted seeds and nuts

9.50

Blattsalat mit Ei, gebratenen Speckwürfeli und Croûtons ^{A I C I E I F I G I H I N I O}

Leaf salad topped with chopped egg, fried bacon and croutons

15.50

Dressings: French ^{C I G I M} oder Italian oder Sesam Vinaigrette ^{A I F I M I N}

Dressings: French or Italian or sesame vinaigrette

Wärmende Suppen | Warming soups



Süßkartoffelsuppe mit Kräuter-Gremolata und Piment d'Espelette ^{L I O I M}

Sweet potato soup with herb gremolata and piment d'Espelette

12.50

Hausgemachte Tagessuppe

unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft *

Homemade soup, changing daily

our staff is happy to provide information

10.00

Für den grossen Hunger

For a big appetite



Klimaliebling

Butterrösti serviert mit lauwarmem Grillgemüse, mariniertem Rucola, Spiegelei und Sbrinz ^{CIGIMILINIO} 24.50
“Rösti” – Hash browns topped with warm grilled vegetables, marinated rocket, fried egg and Sbrinz (Swiss Parmigiano cheese)

Der Klassiker: Butterrösti mit Speck, überbacken mit Käse, dazu ein Spiegelei ^{CIGIOL} 25.50
“Rösti” – Hash browns gratinated with local cheese, topped with crispy bacon and a fried egg

Butterrösti mit geräuchertem Fjordlachs, Crème fraîche und Rucolasalat mit Zitronen-Vinaigrette ^{DIGIMINILIO} 27.50
“Rösti” – Hash browns topped with smoked fjord salmon, crème fraîche and arugula salad with a lemon vinaigrette

Züricher Geschnezeltes vom Kalb mit Champignons, Buttergemüse und Rösti ^{AICIFIGILIMIO} 39.50
Sautéed veal “Zurich Style” with cream sauce, mushrooms, buttered vegetables and hash browns

Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce ^{AICIFIGILIMIO} 26.50
Traditional veal sausage with “Rösti” (hash browns) and hearty onion sauce



Kartoffel Gnocchi mit Süsskartoffelcrème, Cicorino und gerösteten Nüssen ^{ALIOIMIHIE} 22.50
Potato gnocchi with sweet potato cream, cicorino and roasted nuts

Pasta mit Sauce Bolognese ^{AICIFIGILIMIO} 24.50
Pasta with sauce bolognese



Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus ^{AICIFIGILIMIO} 24.50
Swiss alpine macaroni pasta - Cheese, onions and potatoes served with apple puree

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse ^{AICIFIGILIM} 29.00
Breaded pork schnitzel with French fries and vegetables


Zanderknusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare ^{AICIDIFIGIHILIMIO} 27.50
Battered and baked pikeperch filets with French fries and savoury tartar sauce

Chicken Nuggets mit Pommes frites ^A 25.00
Chicken nuggets with French fries

Portion Pommes frites  9.00
Serving of French fries

Für unsere Kleinen

For our kids

Zanderknusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare ^{AICIDIFIGIHILIMIO} <i>Battered and baked pikeperch filets with French fries and savoury tartar sauce</i>	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^A <i>Chicken nuggets with French fries</i>	15.50
Pasta 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>	14.50
 Portion Pommes frites <i>Serving of French fries</i>	9.00

Süsse Highlights

Sweet highlights

Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Glacé und Rahm ^{AICIFIGIHIE} <i>Lukewarm chocolate cake with a liquid center, vanilla ice cream and whipped cream</i>	12.50
* Donuts – Schokolade oder Erdbeer ⁺ <i>Donuts – chocolate or strawberry</i>	3.50
* Crèmeschnitte ^{AICIG} <i>Millefeuille with vanilla cream</i>	7.50
* Muffins – Oreo ^{AICIFIGIHILIM} oder Milka ^{AICIFIGIHILIMIN} <i>Muffins – oreo or milka</i>	4.00
Tageswähen ⁺ <i>Fruit tart of the day</i>	7.50
Mit Rahm <i>with whipped cream</i>	+1.50
Nussstange ⁺ <i>Puff pastry with nut filling</i>	4.50
*...es hed, solang's hed! <i>...first come, first served!</i>	

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

Herkunft von Fisch, Fleisch und Backwaren

Origin of fish, meat and bakery products

Schwein, Kalb, Rind, Wurstwaren, Poulet
Pork, veal, beef, sausages, chicken

Schweiz
Switzerland

Zander
Pikeperch

Deutschland
Germany

Lachs
Salmon

Norwegen
Norway

Brot, Brötli, Nussstangen, Wähen, Rüeblikuchen,
 Schoggikuchen, Nusschnecke, Crèmeschnitte
*Bread, rolls, nut pastries, tarts, carrot cake,
 chocolate cake, Millefeuille*

Schweiz
Switzerland

Apfelkuchen
Apple pie

Deutschland
Germany

Apfelstrudel
Apple strudel

Italien
Italy

Muffins, Donuts, Gipfeli, Schokoladen Küchlein
Muffins, donuts, croissants, chocolate cake

Frankreich | Deutschland | Belgien
France | Germany | Belgium

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.



Klimaliebling



Vegan



Vegetarisch
Vegetarian

Weine im Offenausschank

Wine by the glass

Schaumweine – Sparkling wines

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN 1 DL 9.00
Strada Mousseux Millésime Extra Dry 2022 VdP Suisse
Pinot Noir

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN 1 DL 9.00
Strada Mousseux Millésime Rosé Dry 2022 VdP Suisse
Pinot Noir

Weissweine – White wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN 1 DL 7.00
Von Salis Blanc de Noir 2022 AOC Graubünden
Pinot Noir

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN 1 DL 6.50
Malanser Riesling Silvaner 2022 AOC Graubünden
Riesling-Silvaner

ITALIEN – FRIULI VENEZIA GIULIA 1 DL 6.00
Spazio Pinot Grigio 2021 Friuli DOC
Pinot Grigio

Rotweine – Red wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN 1 DL 6.50
von Salis Malanser Pinot noir 2022 AOC Graubünden
Pinot Noir

ITALIEN – VELTLIN 1 DL 6.50
Mamete Prevostini Botonero 2022 Alpi Retiche IGT Rosso
Nebbiolo

SPANIEN – RIOJA 1 DL 7.00
Paco Garcia Rioja Crianza 2020 Rioja DOCa
Tempranillo, Garnacha

Roséweine – Rosé wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN 1 DL 7.00
von Salis Bündner Schiller 2022 AOC Graubünden
Pinot Noir, Pinot Grigio, Pinot Blanc

SCHWEIZ – WALLIS 1 DL 6.50
Oeil-de-Perdrix Valais AOC, Cave des Moines
Pinot Noir

Wein in Flaschen

Wine bottles

Schaumweine – Sparkling wines

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN 7.5 DL 49.00
Strada Mousseux Millésime Extra Dry 2022 VdP Suisse
Pinot Noir

SCHWEIZ – SCHAFFHAUSEN 7.5 DL 49.00
Strada Mousseux Millésime Rosé Dry 2022 VdP Suisse
Pinot Noir

Weissweine – White wines

SCHWEIZ – TESSIN 7.5 DL 79.00
Bianco Rovere, Brivio 2020
Merlot Bianco

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN 5 DL 32.00
Von Salis Blanc de Noir 2022 AOC Graubünden
Pinot Noir

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN 5 DL 29.00
Malanser Riesling Silvaner 2022 AOC Graubünden
Riesling-Silvaner

ITALIEN – ALTO ADIGE, SÜDTIROL 7.5 DL 49.00
St. Michael Fallwind Chardonnay 2022 Alto Adige DOC
Chardonnay

ITALIEN – PIEMONTE 7.5 DL 46.00
Palladino Roero Arneis 2022 Roero Arneis DOCG
Arneis

ITALIEN – FRIULI VENEZIA GIULIA 5 DL 25.00
Spazio Pinot Grigio 2021 Friuli DOC
Pinot Grigio

Wein in Flaschen

Wine bottles

Rotweine – Red wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Von Salis Malanser Pinot Noir Spätlese 2021 <i>AOC Graubünden – GOLD Grand Prix du Vin Suisse 2023</i> Pinot Noir	7.5 DL	55.00
SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN von Salis Malanser Pinot noir 2022 AOC Graubünden Pinot Noir	5 DL	29.00
ITALIEN – TOSCANA Ceralti Poggio del Grillo 2021 Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	7.5 DL	49.00
ITALIEN – PUGLIA Tenuta Giustini Patu Primitivo 2022 IGP Salento Primitivo	7.5 DL	42.00
ITALIEN – VELTLIN Mamete Prevostini Botonero 2022 Alpi Retiche IGT Rosso Nebbiolo	5 DL	29.00
SPANIEN – RIOJA La Villa de Paco Garcia 2015 Rioja Reserva DOCa Tempranillo, Mazuelo	7.5 DL	69.00
SPANIEN – ALMANSA Laya, Bodegas Atalaya 2021 Garnacha, Tintorera, Monastrell	7.5 DL	42.00
SPANIEN – RIOJA Paco Garcia Rioja Crianza 2020 Rioja DOCa Tempranillo, Garnacha	5 DL	32.00

Roséweine – Rosé wines

SCHWEIZ – GRAUBÜNDEN Von Salis Bündner Schiller 2022 AOC Graubünden Pinot Noir, Pinot Grigio, Pinot Blanc	5 DL	35.00
SCHWEIZ – WALLIS Cave des Moines Oeil-de-Perdrix Valais AOC Pinot Noir	5 DL	29.00

Warme Getränke

Warm beverages

Kaffee und Milchgetränke – Coffee and dairy drinks

	CHF
Kaffee Espresso	4.80
Milchkaffee Cappuccino Latte macchiato	5.50
Espresso macchiato	5.00
Espresso doppio	6.00
Espresso doppio macchiato	6.50
Kaffee Mélange	6.00
Corretto grappa	6.50
Kaffee Baileys oder Amaretto mit Rahm	8.50
Kaffee Luz/Fertig: Zwetschgen, Kernobst, Pflümli, Chrüter	7.00
Schümli-Pflümli	8.50
Hauskaffee mit Rahm	8.50

Milchgetränke – Dairy drinks

Heisse Caotina oder Ovomaltine	5.00
Heisse Caotina oder Ovomaltine Mélange	6.00
«Dolce vita» Heisse Schoggi mit Baileys und Rahm	8.50
«Lumumba» Heisse Schoggi mit Rum und Rahm	8.50

Ronnefeldt Tee – Ronnefeldt tea

Rooibos Orange Bio	5.50
English Breakfast Bio	
Cranberry Lemon Bio	
Earl Grey Bio	
Natural Mint Bio	
Camomile Blossom Bio	
Ayurveda Herbs and Ginger	
Green Dragon Lung Ching Bio	
Bergkräuter Bio	
Lemon Fresh Bio	
Verveine	

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
Tee Rum	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	4.70	5.70	
Fanta	4.70	5.70	
Sprite	4.70	5.70	
Eistee	4.70	5.70	
Rivella rot	4.70	5.70	
Valser Mineralwasser mit Kohlensäure	4.70	5.70	9.50
Bergwasser Hahnenwasser	1.00	2.50	4.00

Süssgetränke in der Flasche – soft drinks in the bottle

		CHF
Rivella blau	3.3 DL	5.00
Valser Still	3.3 DL	5.00
Shorley Möhl	3.3 DL	5.00
Zämä	3.3 DL	5.50
Red Bull ORGANICS Black Orange	2.5 DL	5.50
Red Bull ORGANICS Viva Mate	2.5 DL	5.50
Red Bull ORGANICS Ginger Ale	2.5 DL	5.50
Red Bull ORGANICS Bitter Lemon	2.5 DL	5.50
Red Bull ORGANICS Tonic Water	2.5 DL	5.50
Red Bull	2.5 DL	6.00
Red Bull Sugarfree	2.5 DL	6.00
Red Bull Green Edition	2.5 DL	6.00



Bier in der Flasche

Bottled beer

Eichhof Radler	2.0% Vol	3.3 DL	5.50
Eichhof Braugold	5.2% Vol	3.3 DL	5.50
Eichhof Lager	4.8% Vol	5.8 DL	7.50
Erdinger Weissbier	5.3% Vol	5 DL	8.00
Eichhof «Heiteres Kloster» naturtrüb	5.2% Vol	3.3 DL	5.50
Eichhof alkoholfrei		3.3 DL	5.50

Saft vom Fass – Cider

Möhl Saft vom Fass klar	4.0% Vol	5 DL	7.50
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei trüb		5 DL	7.50

Spirituosen

Spirits

Aperitif

			CHF
Martini bianco	15% Vol	4 CL	8.00
Campari	25% Vol	4 CL	8.00
Campari Orange		4 CL	11.00
Cynar	16.5% Vol	4 CL	8.00
Cynar Orange		4 CL	11.00
Aperol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			8.00

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 Poire	40% Vol	2 CL	12.00
Etter Vieille Prune	40% Vol	2 CL	12.00
Zuger Kirsch	41% Vol	2 CL	12.00

Spirituosen – Spirits

Gin: Bombay Sapphire	41.5% Vol	4 CL	10.00
Rum: Havana Club	37% Vol	4 CL	10.00
Vodka: Smirnoff	40% Vol	4 CL	10.00

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 Water, Bitter Lemon, Red Bull, Sprite <i>...with your choice of Tonic Water, Bitter Lemon, Red Bull, orange juice, Sprite</i>			

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

