



GASTHAUS TELL, ANDERMATT

VORSPEISEN

MARKBEIN

GERÖSTETES MARKBEIN VOM RIND MIT MEERSALZ,
ROSA PFEFFER & ZITRONENSALSA
CHF 15.50

TELL SUPPE

WAS GERADE AKTUELL IST
FRAGEN SIE UNSER PERSONAL
CHF 13.50

WILDERRINE

HAUSGEMACHT
CHF 16.50

SALATE

GRÜN CHF 8.50
GEMISCHT CHF 12.00

HAUPTSPEISEN

WILDENTENBRUST UND PASTETLI

GEBRATENE WILDENTENBRUST MIT WILDENTEN-
HEIDELBEEREN PASTETLI
SERVIERT MIT SAFRAN-KRÄUTER KNÖPFELI UND
ROSENKOHLBLÄTTER
CHF 37.50

REH ENTRECÔTE WELLINGTON

MIT WALD PILZ-DUXELLE IM BLÄTTERTEIG MANTEL
PORTWEINSAUCE
SERVIERT MIT ROSENKOHLBLÄTTER
CHF 41.50

SIEDFLEISCH

RINDS-LAFFENSPITZ IN EINER BOUILLON
GEKOCHT, SERVIERT MIT EINEM MARKBEIN,
EINGEMACHTES & MEERRETTICH SAUCEN.
CHF 27.50

BOBOTIE

EINE SPEZIALITÄT VON KAPSTADT VON DER CAPE-
MALAY KÜCHE.
RINDS GEHACKTES MIT CURRY GEKOCHT & MIT
HAUSGEMACHTEM APRIKOSEN CHUTNEY GEWÜRZT,
MIT EINEM EIERGUSS IM OFEN GEBACKEN & MIT
GELBEM REIS & ROSINEN SERVIERT.

PILZRAGOUT MIT BRAMATA

WEISSE POLENTA MIT KÄSE UND PILZRAGOUT
CHF 28.00

VEGANISCHE VERSION IST MIT ROTEN LINSEN &
BUTTERKÜRBIS ERHÄLTlich.
CHF 28.50

PASTA

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT
RINDER RAGOUT CHF 26.50
TOMATEN RAGOUT ODER CHF 24.50
PILZ RAGOUT CHF 26.50

GESCHMORTES FEDERSTÜCK

RINDSFEDERSTÜCK IM ROTWEIN MARINIERT &
LANGSAM BIS BUTTERZART GESCHMORT, SERVIERT
MIT BRAMATA & SAUTIERTEN PILZEN & SPECK
CHF 33.50

DESSERT

VERMICELLI BAKLAVA

SERVIERT MIT RAHM & VANILLE GLACE
CHF 12.50

HEISSER CAPE TIPSYPUDDING

MIT VANILLE SAUCE
CHF 13.50

DON PIETRO

VANILLE EIS MIT
WHISKEY, KALUA ODER AMARULA
CHF 12.50

MERINGUE

HAUSGEMACHTE MERINGUE MIT SAISONALEN
FRÜCHTEN GARIERT
CHF 16.50

FÜR INFORMATIONEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTEN
REAKTIONEN AUSLÖSEN WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL