

SWISS HOUSE
by The Chedi Andermatt

FRÜSTÜCK / BREAKFAST | 09.00 - 12.00

frühstückssandwich: getoastes bauernbrot speck beinschinken oder salami ei käse avocado tomaten salat pikante-mayo <i>breakfast sandwich:</i> <i>toasted farmer's bread bacon ham or salami egg</i> <i>cheese avocado tomatoes salad spicy mayo</i>	18
2 gipfeli butter & marmelade <i>2 croissants butter & jam</i>	9
kaffe & gipfeli <i>coffee & croissant</i>	10
rührei von 3 bio eiern, sauer Teig brot & butter <i>scrambled eggs from 3 organic eggs, sourdough bread & butter</i>	12
bircher müsli mit beeren <i>bircher muesli with berries</i>	10

VORSPEISEN / STARTERS

schweizer rindstatar vom luma beef senf-mayonnaise gebeiztes eigelb hausgemachtes brioche <i>swiss beef tartare of luma beef mustard-mayonnaise cured egg yolk</i> <i>homemade brioche</i>	35
caesar salat mini-lattich knuspriger speck sardellen croûtons <i>caesar salad mini-romaine lettuce crispy bacon anchovies croûtons</i>	19
mit poulet <i>with chicken</i>	29
mit gebratenen swiss shrimps <i>with fried swiss shrimps</i>	39
rauchlachs rösti sauerrahm lachskaviar <i>smoked salmon sour cream salmon roe</i>	29
burrata olive tomate gurke frühlingzwiebel geröstetes brot <i>burrata olive tomato cucumber spring onion roasted bread</i>	26
vitello tonnato kalbsfilet thunfisch sauce kapern olive <i>vitello tonnato veal fillet tuna sauce capers olive</i>	32

WEIN / WINE

schaumwein / sparkling		10cl	75cl
NV	Laurent-Perrier Brut, «La Cuvée» Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	18	125
NV	Laurent-Perrier Brut Nature, ultra brut Chardonnay, Pinot Noir		190
NV	Laurent-Perrier Brut, «Cuvée Rosée» Pinot Noir	25	220
NV	Agrapart Extra Brut, Blanc de Blancs «Terroirs» Chardonnay		190
2020	Weingut zum Rosenberg Urner Schaumwein / Switzerland Pinot Noir		130
NV	Ferrari Maximum Blanc de Blancs / Italy		95
2016	Clos de Tsampéhro Brut «Tsampéhro, Edition VI» / Switzerland		125
weiss / white			
2022	Gürner Veltliner Pneut Weingut Johann Donabaum / Austria	10	55
2022	Païen » Claudy & Shadia Clavier / Switzerland	13	65
2021	Chablis «Côte de Léchet» Domaine Bernard Defaix / France		130
2022	Riesling Sylvaner Weingut Obrecht / Switzerland		70
2019	Grüner Veltliner Federspiel «Axpoint» FJ Gritsch / Austria		70
2019	Sauvignon Blanc «Quarz» Kellerei Terlan / Italy		140
2021	Chardonnay Möhr-Niggli / Switzerland		155
rosé			
2023	Enate Rosado / Italy Cabernet Sauvignon	9	45
2023	Rosé Château La Mascaronne / France Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle		95
rot / red			
2021	Réserve des Bourgeois Cru de l'Hôpital / Switzerland Pinot Noir, Gamaret, Guarantee, Diolinoir		100
2022	Pinot Noir Barrique Weingut zum Rosenberg / Switzerland		110
2020	Barbaresco La Ca' Növa Di Rocca / Italy Nebiolo	15	85
2019	Pinot Noir R Weingut Baumann / Switzerland	16	90
2018	IL Borro IL Borro / Italy Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah		165
2014	Reserva «Cohiba Atmosphere» Marques de Tomares / Spain		160

SPIRITS

APERITIF		
aperol spritz		16
campari orange		16
lillet tonic		16
negroni		20
americano		18
sbagliato		18
GIN & TONIC		
gin mare		18
bombay saphire		16
hendricks		18
roku		18
brockmans		18
VODKA & TONIC		
elite stolichnaya		20
WHISKEY		
jack daniels	4cl	16
johnny walker black label	4cl	16
lagavulin 16y	4cl	20
GRAPPA		
barolo	2cl	15
millesimata	2cl	13
DIGESTIF		
limoncello	4cl	10
kirsch willisau	2cl	12

MENU

rosa gebratenes rinds entrecôte getrüffelte kohlrabi kartoffelkrapfen jus <i>pink roasted beef entrecôte truffled kohlrabi potato fritters jus</i>	49
kalbsfilet streifen champignons grüner pfeffer tagliatelle gemüse <i>veal fillet strips mushrooms green pepper tagliatelle vegetables</i>	49
brüggli lachsforellenfilet gurke vinaigrette ebly risotto radieschen <i>brüggli salmon trout fillet cucumber vinaigrette ebly risotto radish</i>	45
swiss house burger rinds patty tomate salat andermatter käse karamellisierte zwiebel bacon jam cocktailsauce <i>swiss house burger beef patty tomato lettuce andermatter cheese caramelized onion bacon jam cocktail sauce</i>	38
clubsandwich gebratenes poulet spiegelei tomate gurke speck senf-mayonnaise <i>club sandwich fried chicken fried egg tomato cucumber bacon mustard mayonnaise</i>	32
gebratene pouletbrust polenta lauch honig jus <i>roasted chicken breast polenta leek honey jus</i>	44
makkaroni swiss shrimps chilli spinat dill <i>macaroni swiss shrimps chilli spinach dill</i>	38
urner kalbsbratwurst rösti zwiebelsauce <i>veal sausage from uri hash browns onion sauce</i>	28
pizokel spinat getrocknete tomate stracciatella di bufala <i>pizokel spinach dried tomato stracciatella di bufala</i>	29
tages gericht bitte fragen sie unser servicepersonal <i>daily dish please ask our service staff</i>	42
tages pasta bitte fragen sie unser servicepersonal <i>daily pasta please ask our service staff</i>	32

DESSERT

meringue zitrusfrucht erdbeere <i>meringue citrus fruit strawberry</i>	14
crème brûlée erdbeer sorbet pistazie <i>crème brûlée strawberry sorbet pistachio</i>	14

GETRÄNKE / BEVERAGES

espresso		5
doppio		6
coffee		6
schale		7
cappuccino		7
latte macchiato		7
hot chocolate		7
swiss mineral water - allegra still / passugger sparkling	47cl	7
swiss mineral water - allegra still / passugger sparkling	77cl	9
the golfer (alkoholfrei)		12/18
coca cola / coca cola zero	33cl	7
sinalco orange	30cl	7
sprite	33cl	7
fusetea lemon / peach	33cl	7
rivella red / blue	33cl	7
apfelschorle	33cl	7
apfel süssmost	33cl	7
fever tree ginger ale	20cl	6
sanbitter	10cl	5
BIER		
eichhof lager (fassbier)		6
moretti		6
stiär bier		6
erdinger weizen		8
erdinger weizen (alkoholfrei)		8

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

All prices are in Swiss francs and include VAT.