



TAURUS TELL
ANDERMATT

Herzlich willkommen im Taurus Tell Andermatt

Modern Alpine Cuisine



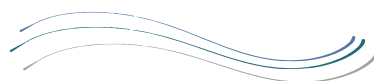
Aus der Region, für den Moment

Eingebettet in die majestätische Landschaft der Urner Alpen vereinen wir handwerkliche Kochkunst mit der Reinheit der Natur.

Unsere Küche schöpft aus regionalen Bio-Zutaten und interpretiert sie zeitgemäß – klar im Ausdruck, präzise im Geschmack. Jeder Teller ist eine Hommage an die Berge: kraftvoll, pur, fein nuanciert.

Erleben Sie eine Atmosphäre, in der Ruhe, Qualität und echte Gastfreundschaft spürbar sind.

Ankommen, durchatmen – und die Alpen mit Taurus Tell entdecken.



VORSPEISEN

BIO-STUNDENEI 64° ✨ Champignoncrème, Vegetale Bottarga, geräuchertes Heuöl und Zwiebelchips	18
LAUWARME MAIS-VELOUTÉ mit Gruyère AOP und Chili-Öl	14
KARAMELLISIERTER DALLENWILER CAPRINO mit Jungsalat-Crème, gewürzte Catalogna und geröstetes Brot	26
MARINIERTE LACHSFORELLE ✨ mit Spargelcreme, grünem Apfel und knusprigen Mandeln	26
TATAR VOM BIO-JUNGRIND NATURA BEEF ✨ mit Topinamburcrème, knusprigen Chips, asiatisch mariniertem Eigelb	28
TATAR VOM BIO-JUNGRIND NATURA BEEF MIT SWISS OONA OSIETRA-KAVIAR	52

✨ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Iannotti Davide.



HAUPTGÄNGE

KNUSPER-ARANCINO MIT JUNGRIND	32
Goldbraun gebackene Reisbällchen mit Bio-Jungrind-Geschnetzeltem und Waldpilzen, verfeinert mit der aromatischen Frische fermentierter Zitrone	
HAUSGEMACHTE FETTUCCINE MIT KAISERGRANAT	35
Honigblütenbutter, Grana Padano Parmesan	
WILD-CANNELLONI *	36
Gratiniert, mit Wildragù aus lokaler Jagd, Käse und feinem Tannenöl	
URNER KALBSBRATWURST	28
mit Mini-Kartoffelrösti, geschmorten Zwiebeln, Löwenzahnsalat und Wiesenblumen	
WILDFANG-ZANDERFILET AUS DEM LAGO MAGGIORE *	49
Sanft gegart und zum Abschluss gegrillt, serviert mit Fisch-Wontons, Blumenkohlcrème, frischem Spinat und reduzierter Fischessenz	
BIO-LAMM MILLE-FEUILLE *	49
Über Nacht mariniert und fein grilliert, serviert mit Karottencreme, Erbsen und Babykarotten	
OSSOBUCO VOM BIO-JUNGRIND	49
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Randen-Pico-de-Gallo	
BIO-BRUDERHAHN-CUPOLA *	38
Gefüllt mit Käse, Birnen und Nüssen, serviert mit grüner Selleriecreme, Krautsalat und Miso-Birnen	
TAURUS ALPINE BURGER	35
mit Bio Pulled Beef, süss-saurem Gemüse und hausgemachtem Bun, serviert mit goldenen Pommes frites	

BEILAGEN

SAISONALER SALAT	12	GOLDENE POMMES FRITES	8
KRÄUTER-MINI-KARTOFFELN	8	CHICKEN NUGGETS	14

* Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Iannotti Davide.





Woher unsere Zutaten kommen

*Mit viel Sorgfalt wählen wir Produzenten, die unsere Werte teilen –
Nähe, Qualität und Nachhaltigkeit.*



- **Jungrind** – gewachsen auf saftigen Weiden eines Hofes in Spiringen
- **Bruderhahn & Eier** – von einem engagierten Familienbetrieb in Altdorf
- **Roter Trommler** – aus naturnaher Aufzucht in Italien
- **Lachsforelle** – aus naturnaher Aufzucht in der Schweiz und Italien
- **Milch & Käse** – von regionalen Höfen in Uri und in anderen Regionen der Schweiz
- **Gemüse** – frisch geerntet von Biohöfen aus den Kantonen Uri und Schwyz, ergänzt durch Spezialitäten aus der Schweiz
- **Brot** – täglich frisch gebacken im Haus oder von regionalen Bäckereien

*Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt frisch zubereitet.
Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse.
Vegetarische, vegane, laktosefreie und glutenfreie Optionen sind auf Anfrage erhältlich.*