



Herzlich willkommen im Taurus Tell Andermatt

Modern Alpine Cuisine



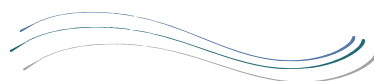
Aus der Region, für den Moment

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 CARAT KAVIAR

52

✨ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Iannotti Davide.



HAUPTGÄNGE

KNUSPER-ARANCINO MIT JUNGRIND

32

Goldbraun gebackene Reisbällchen mit Bio-Jungrind-Geschnetzelttem und Waldpilzen, verfeinert mit der aromatischen Frische fermentierter Zitrone

HAUSGEMACHTE FETTUCCINE ✨

32

mit Vongole Veraci, Miesmuscheln, Tomatenextrakt und Cherrytomaten-Confit

WILD-CANNELLONI

36

Gratiniert mit Wildragù aus lokaler Jagd, Käse und feinem Tannenöl

WEISSE FORELLE AL CARTOCCIO ✨

49

Schonend im Papier gegart, serviert mit Erbsencreme, Kefen, Champignons und Beurre blanc

URNER BIO-GITZI ✨

49

mit Zucchini Blüten-Pesto, grillierter Zucchini und Sardellenjus

ENTRECÔTE VOM BIO-JUNGRIND

54

mit Mini-Kartoffeln, gebranntem Lauch und feinem Markjus

BRASATO VOM BIO-JUNGRIND

48

24 Stunden mariniert, 19 Stunden langsam geschmort und auf dem Grill vollendet 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

URNER KALBSBRATWURST

28

mit Mini-Kartoffelrösti, geschmorten Zwiebeln, Löwenzahnsalat und Wiesenblumen

TAURUS ALPINE BURGER

35

mit Bio Pulled Beef, fermentiertem Kabis, Sesam-Mayonnaise im hausgemachten 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.




Slow Food®
Cooks' Alliance

Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



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.*