



Herzlich willkommen im Taurus Tell Andermatt

Modern Alpine Cuisine



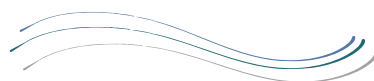
Aus der Region, für den Moment

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

KAROTTEN-GAZPACHO ✨

mit Karotten-Rösti, Joghurtsauce und Gurken-Cocktail

18

BIO-STUNDENEI 64°

Champignoncrème, Vegetale Bottarga, geräuchertes Heuöl und Zwiebelchips

18

TIRADITO VOM KINGFISH ✨

in Wassermelonen-Tomaten-Guazzetto mit Gurke und Basilikum

29

KARAMELLISIERTER DALLENWILER CAPRINO

mit Jungsalat-Crème, gewürztem Chicorée, Pinienkernen und gerösteten Brotbröseln

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 Davide Iannotti.



HAUPTGÄNGE

KNUSPER-ARANCINO MIT JUNGRIND

32

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

HAUSGEMACHTE CATALOGNA-RAVIOLI ✨

29

gefüllt mit Ricotta und Bio-Eigelb, in Kräuterbutter geschwenkt

HAUSGEMACHTE EIER-FETTUCCINE

32

mit Tomatenessenz, konfierten Cherrytomaten und Kabeljau

WEISSE FORELLE AL CARTOCCIO ✨

49

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

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

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

SWISS FILET MIGNON VOM BIO-JUNGRIND NATURA BEEF ✨

62

mit Mini-Kartoffeln, gebranntem Lauch und feinem Markjus

BEILAGEN

SAISONALER SALAT

12

GOLDENE POMMES FRITES

8

KRÄUTER-MINI-KARTOFFELN

8

CHICKEN NUGGETS

14

✨ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Davide Iannotti.



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** - aus biologischer Weidehaltung auf einem Hof in Spiringen
- **Bruderhahn & Eier** - von einem engagierten Familienbetrieb in Erstfeld
- **Weisse Forelle** - aus naturnaher Aufzucht in der Schweiz
- **Kingfish** - aus Wildfang im Mittelmeer
- **Kabeljau** - aus Wildfang im Nordwestpazifik
- **Milch & Käse** - von regionalen Höfen im Kanton Uri sowie aus weiteren Regionen der Schweiz
- **Gemüse & Früchte** - frisch geerntet auf Biohöfen in Uri und Schwyz, ergänzt durch einzelne saisonale Spezialitäten aus EU-Ländern
- **Brot** - täglich frisch im Haus gebacken 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.