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

RANDENCREMESUPPE 16
mit Kräuteröl, knusprigen Croûtons und Sesam

CARPACCIO VOM HIRSCH AUS LOKALER JAGD ✶ 28
mit Orangen-Thymian-Chicorée, Federkohlpesto, knusprigen Federkohlchips
und Blütenpollen

TIRADITO VOM KINGFISH 34
mit grüner Currysauce, Kokos-Crémeux und Forellenrogen

KARAMELLISIERTER DALLENWILER CAPRINO ✶ 26
mit Jungsalat-Crème, gewürztem Chicorée, Pinienkernen und gerösteten Brotbröseln

BIO-STUNDENEI 64° 18
Champignoncrème, Vegetale Bottarga, geräuchertes Heuöl und Zwiebelchips

HAUSGEMACHTE GYOZA 16
gefüllt mit Bio-Jungrind Natura Beef, Schweinefleisch und Chinakohl,
serviert mit Lauch-Umami-Sauce und Togarashi

TATAR VOM BIO-JUNGRIND NATURA BEEF ✶ 28
mit Topinamburcrème, knusprigen Chips, asiatisch mariniertem Eigelb

TATAR VOM BIO-JUNGRIND NATURA BEEF
MIT SWISS OONA OSIETRA CARAT KAVIAR 52

✶ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Davide Iannotti.**

Slow Food®
Cooks' Alliance

HAUPTGÄNGE

MEZZE MANICHE PASTA ✶ 37
mit langsam geschmortem Ragù von Wild aus lokaler Jagd und Käsefonduta

HAUSGEMACHTE EIER-FETTUCCINE 36
mit Rucola-Cashew-Pesto und grillierten Jakobsmuscheln

WEISSE FORELLE AL CARTOCCIO 49
Schonend im Papier gegart, serviert mit Erbsencreme, Kefen,
Champignons und Beurre blanc

BIO-BRUDERHAHN-CUPOLA ✶ 44
gefüllt mit Rosinen, Baumnüssen und Broccoli, mit einer geheimen Sauce glasiert,
dazu Spinatsauce und Babykartoffeln

KNUSPER-ARANCINO MIT JUNGRIND 32
Goldbraun gebackene Reisbällchen mit Bio-Jungrind-Geschnetzeltem und Waldpilzen,
verfeinert mit der aromatischen Frische fermentierter Zitrone

TAURUS ALPINE BURGER 35
mit Bio Pulled Beef, fermentiertem Kabis, Sesam-Mayonnaise im hausgemachten Bun,
serviert mit goldenen Pommes frites

BRASATO VOM BIO-JUNGRIND 49
16 Stunden mariniert, 26 Stunden langsam geschmort und auf dem Grill vollendet,
mit Linsenhummus, gepufften Linsen und mariniertem Kürbis

HIRSCH-TAGLIATA AUS LOKALER JAGD ✶ 48
mit hausgemachten Spätzli, geschmortem Federkohl,
Kürbis-Tabasco-Ricotta-Crème und hausgemachtem Rotkraut

RIBEYE VOM BIO-JUNGRIND 54
mit Rotkrautcrème, Heidelbeeren, Traubensaft und grilliertem Broccoli

BEILAGEN

SAISONALER SALAT 12

KRÄUTER-MINI-KARTOFFELN 8

GOLDENE POMMES FRITES 8

CHICKEN NUGGETS 14

✶ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Davide Iannotti.**



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 -** 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.