

Riders Haven

# BERGIDYLL

A N D E R M A T T

Willkommen im Bergidyll, deinem "Riders Haven" im Herzen der Schweizer Alpen!

Tausch deine Skischuhe aus oder stell dein Bike ab.

Lass uns in eine Speisekarte eintauchen, die so abenteuerlich ist wie hoffentlich dein Tag war.

## #ABOUTUS

Treff die neuen Hüter des Bergidylls, frisch von den Pisten und leidenschaftlich verliebt in alles Alpine. Wir sind hier, um diesen historischen Ort in dein Traum-Bergrefugium zu verwandeln. Stell dir Bergidyll als deine gemütliche Hütte in den Alpen vor, wo die Getränke immer fließen und das Essen deine Seele füllt. Willkommen zu einem neuen Kapitel einer langen Tradition.

## #BÄRGWICH

Die Herzhaftigkeit eines Burgers im Stil eines Sandwiches, vereint in einem alpinen twist.

*Don't knock it till you've tried it!*

## #PINSA

Die Kunstfertigkeit der Pizza trifft auf die Leichtigkeit des Fladenbrots, alles neu interpretiert mit einer Schweizer Note und aus fünf verschiedenen Mehlsorten gebacken. Außen knusprig, innen fluffig.

*It would be rude not to...*

## #CHÄSFONDUE

Unser Winter-Highlight! Geniessen Sie unsere Hausspezialität im James Bond-Stübli..

**31.5 | PRO PERSON**  
**6.- CORNICHONS & ZWIEBELN**  
**6.- ANANAS & BIRNEN**



Serviert mit Hausbrot und Gschwelkti.

**FÜR UNSERE WEBSEITE, HOTEL- UND RESTAURANTBUCHUNGEN, SOCIAL MEDIA UND VIELES MEHR, SCANNE DIESEN QR-CODE.**



Falls du Lebensmittelallergien hast oder Diabetiker bist, informiere bitte unser Personal. Wir werden unser Bestes tun, um auf deine Bedürfnisse einzugehen und dir ein sicheres und angenehmes Speiseerlebnis zu gewährleisten.

## WINTER ÖFFNUNGSZEITEN

: **Restaurant** - MO - SA | 10.00 - 23.00 Uhr, SO | 10.00 - 22.00 Uhr

: **Küche** - MO - SA | 11.30 - 22.00 Uhr, SO | 11.30 - 21.00 Uhr

+41 41 887 10 00

| [www.hotelbergidyll.ch](http://www.hotelbergidyll.ch)

| Gotthardstrasse 39, CH 6490, Andermatt

ES IST IMMER GUT ZU STARTEN MIT EINEM...

## Apéritif

### #TRENDAPÉRITIF ALKOHOLFREI

**11.5** | **HUGO 0.0**  
| Prosecco 0.0 |  
| Holunderblütensirup |  
| Soda | Pfefferminze

**11.5** | **APEROL SPRITZ  
0.0**  
| Prosecco 0.0 |  
| Jsotta Bitter Senza |  
| Tonic Water |  
| Orangenscheibe

**11.5** | **GIN & TONIC 0.0**  
| Ceder's Classic Gin 0.0 |  
| Tonic Wasser |  
| Gurkenscheibe

**11.5** | **MARTINI SPRITZ**  
| Martini Aperitivo  
Floreale 0.0, |  
| Prosecco 0.0 |  
| Soda | Orangenscheibe

**11.5** | **GIN FIZZ**  
| Ceder's Classic Gin 0.0 |  
| Zitronensaft | Soda |  
| Zuckersirup

**11.5** | **ITALIAN 75**  
| Ceder's Classic Gin 0.0 |  
| Prosecco 0.0 |  
| Zitronensaft |  
| Zuckersirup

**9.5** | **GESPRITZTER  
WEISSWEIN 0.0**  
| SAUER | Hauswein 0.0 |  
| Mineralwasser  
| SÜSS | Hauswein 0.0 |  
| Sprite

### #APÉRITIFS&BITTERS

**7.-** | **AVERNA /  
APPENZELLER**  
29% | 4cl

**7.-** | **RAMAZZOTTI**  
30% | 4cl

**7.-** | **JÄGERMEISTER**  
35% | 4cl

**9.-** | **APEROL /  
CAMPARI /  
CYNAR**  
11% | 23% | 16.5% | 4cl

**9.-** | **PASTIS**  
45% | 4cl

**9.-** | **MARTINI  
BIANCO/  
ROSSO**  
15% | 5cl

**9.-** | **LILLET BLANC /  
GISELLE APERITIF**  
17% | 16% | 4cl

**+3.-** | Je nach Wunsch pur,  
on the Rocks,  
oder mit  
soda / Tonic.

### #TRENDAPÉRITIF

**9.5** | **PROSECCO  
SPUMANTE  
DI TREVISO**

**13.5** | **HUGO**  
| Prosecco |  
| Holunderblütensirup |  
| Mineralwasser |  
| Pfefferminze

**13.5** | **LILLET BLANC  
TONIC**  
| Lillet Blanc |  
| Tonic Water |  
| Orangenscheibe

**13.5** | **APEROL SPRITZ**  
| Aperol | Prosecco |  
| Mineralwasser |  
| Orangenscheibe

**13.5** | **GISELLE SPRITZ**  
| Prosecco |  
| Mineralwasser |  
| Pfefferminze

**13.5** | **LIANDEL FRESH  
SPRITZ**  
| Liandel-fresh-Likör |  
| Prosecco | Soda |  
| Orangenscheibe

**13.5** | **JAMES BOND  
VESPER**  
| Gin |odka  
| Lillet Blanc

**9.5** | **GESPRITZTER  
WEISSWEIN**  
| SAUER | Hauswein |  
| Mineralwasser  
| SÜSS | Hauswein |  
| Sprite

Falls du Lebensmittelallergien hast oder Diabetiker bist, informiere bitte unser Personal. Wir werden unser Bestes tun, um auf deine Bedürfnisse einzugehen und dir ein sicheres und angenehmes Speiseerlebnis zu gewährleisten.

# Kleinen Hunger

## 12.- | DREIERLEI GERÖSTETE CROSTINIS

| Würzige Avocado-creme | Tomatenwürfel-Basilikum | Schwarze Oliven |  
| Geröstetes Brot |



## 26.- | BERGIDYLL PLÄTTLI

| Urner Alpkäse | Tigets | Oliven | Getrocknete Tomaten  
| Artischockencreme | Dipsticks |

## 29.- | GAMBAS AL AJILLO

| Crevetten | Knoblauch | Peperoncino |

## 18.- | POULETFLÜGELI IM KÖRBLI (6STK)

## 24.- | POKE BOWL (VEGAN)

| Erdnussauce | Reis | Edamame | Mango | Melone | Gurke | Karotten |  
| Avocado | Schwarzer Sesam | Sojasauce | Erdnüsse | Dipsticks |



## 23.- | AVOCADO RITZ

| Avocado | Crevetten | Cocktailsauce | Dipsticks |

## 19.- / 31.- / 40.- | RINDSTATAR <RASSIG>

70g / 140g / 210g | Kräutersalat | Gran D'Oro | Eigelb-Dijon-Sauce | Butter | Toastbrot |



## 31.- | LACHS CARPACCIO MIT SCHWERTFISCH

| Rucola | Cherrytomaten | Zitronen-Vinaigrette |

## Salat / Suppe

### 7.- | 12.- | TAGESSUPPE

### 8.- | 13.- | TOMATENSUPPE

### 9.- | 14.- | GULASCHSUPPE

### 7.- | KLEINER BLATTSALAT

| Croûtons | Cherrytomaten | Saison Salat |

### 13.5 | HAUSSALAT BERGIDYLL

| Saisonaler Blattsalat | Marktfrische Zutaten  
| +7.- Pouletbrust, Lachs oder Ziegenkäse |

### 19.- | TEUFELSBRÜCKE - SALAT

| Saisonaler Blattsalat | Scharfe Hauswurst |  
| Peperoni | Chili | Croûtons |



## #EMPFEHLUNG

Bergidyll Plättli und ein kühles Uszit Bier. Mach dir keine Sorgen wegen des Biers – erstens ist es isotonisch und somit super für deine Muskeln und zweitens unterstützt Uszit den Schweizer Wald und sogar ein lokales Aufforstungsprojekt hier im Tal (Verein Wald & Klima Ursern).



WALDUNDKLIMA.CH

Falls du Lebensmittelallergien hast oder Diabetiker bist, informiere bitte unser Personal. Wir werden unser Bestes tun, um auf deine Bedürfnisse einzugehen und dir ein sicheres und angenehmes Speiseerlebnis zu gewährleisten.

# Pasta & Risotto

## 23.- | ÄPLERMAGRONEN

| Härdöpfel | Käse | Speck | Zwiebeln | Apfelmus |

## 25.- | TROFIE PASTA

| Bärlauch-Pesto |



## 25.- | PENNE ALL 'AMATRICIANA

| Pasta | Speck | Tomaten | Zwiebeln |

## 31.- | RISOTTO ALA GÜTSCH

| Gorgonzola | Birne | Nuss |



## 31.- | LINGUINE ALA MEDITERRANEA

| Cherrytomaten | Meeresfrüchte | Gambas |

# PINSA 1 CORNER

## 23.5 | PINSA SALAMI

| Tomatensauce | Mozzarella | Salami |  
| Olivenöl |

## 23.5 | PINSA PROSCIUTTO

| Tomatensauce | Mozzarella | Schinken |  
| Basilikum | Olivenöl |

## 25.- | PINSA VEGETARIANO

| Tomatensauce | Mozzarella Grillgemüse  
| Oliven | Basilikum |



## 25.- | PINSA NAPOLI

| Tomatensauce | Mozzarella | Sardellen  
| Cherrytomaten | Kapern | Zwiebeln |  
| Oregano |

## 26.- | PINSA ROMAGNA

| Tomatensauce | Burrata | Basilikum |  
| Olivenöl |



## 26.- | PINSA LACHS

| Mozzarella | Geräucherter Lachs |  
| Zwiebeln | Dill | Kapern |



### #EMPFEHLUNG

Diesen Winter servieren wir im Hotel Bergidyll kulinarische Genüsse, die selbst eisige Tage vergessen lassen.

Unser 'Risotto ala Gütsch' ist so cremig und aromatisch, dass du die verschneiten Gipfel förmlich schmecken kannst.

Oder probiere unsere 'Pinsa Lachs' – der perfekte Wintergenuss mit dem zarten Geschmack von geräuchertem Lachs.

Traut euch an die 'Penne all'Amatriciana' – der italienische Klassiker, der euch mit würzigen Aromen durch den Winter begleitet.

# Bärgwich

## 21.- | RIDERS HAVEN

| Rindfleisch | Salat | Tomate | Zwiebeln | Essiggurken | Haussauce |  
| Ciabatta |

## 23.- | GOTTHARD

| Rindfleisch | Cheddar | Salat | Tomate | Zwiebeln | Essiggurken |  
| Haussauce | Ciabatta |

## 25.- | TEUFELSBRÜCKE

| Rindfleisch/ Scharfe Hauswurst 160g | Salat | Tomate | Zwiebeln |  
| Essiggurken | Haussauce | Ciabatta |



## 25.- | WILHELM TELL

| Rindfleisch 160g | Speck | Cheddar | Salat | Tomate | Zwiebeln |  
| Essiggurken | Haussauce | Ciabatta |

## 23.- | GEISSGRAT

| Bio Gemüse Burger | Salat | Tomate | Zwiebeln | Vegane Mayo | Ciabatta |



## 25.- | THE CHEDI

| Veganes Plätzchen | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Koriander |  
| Vegane Mayo | Ciabatta |



#BERGWICH

Unsere Bärgwiches sind die perfekte Kreuzung aus Sandwich und Burger serviert auf Ciabatta. Herzhaft, rustikal, einfach unwiderstehlich.

#EMPFEHLUNG

Für dein erstes Bärgwich empfehlen wir den 'Wilhelm Tell' - eine Hommage an die Schweizer Legende, serviert mit knusprigen Potato Wedges. Ein sicherer Volltreffer, um deinen Hunger nach einem erlebnisreichen Tag in den Bergen zu stillen.

## Kinder Menu

Kleine Entdecker, grosse Geschmackserlebnisse! Unsere Kindergerichte sind ein Fest für kleine Gourmets.

## 11.- | PINSA MARGHERITA

| Tomatensauce | Mozzarella | Oregano |  
| +2.- Extra Zutaten - Salami oder Schinken

## 13.- | PASTA NAPOLI

| Pasta | Tomatensauce |



## 16.- | SCHNIPPO

| Schnitzel (Schwein) | Pommes Frites |

## 16.- | CHICKEN NUGGETS

| Chicken Nuggets | Pommes Frites |

Falls du Lebensmittelallergien hast oder Diabetiker bist, informiere bitte unser Personal. Wir werden unser Bestes tun, um auf deine Bedürfnisse einzugehen und dir ein sicheres und angenehmes Speiseerlebnis zu gewährleisten.

## Vom Grill

**27.- | MISTKRATZERLI (CA. 500G)**  
| Knoblauch-Chili Öl | 15 min Wartezeit |

**29.- | SPARERIBS BBQ SAUCE (SCHWEIN) 350G**

**31.- | FLANK STEAK TAGLIATA (RIND) 200G**  
| Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |

**48.- | ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS**  
| 250g Entrecôte | Café de Paris sauce |

## Classics

**31.- | MANUS PANIERTES SCHWEINSKOTELETTE**  
| Säuli-Kotelette | im Pfännli serviert |

**34.- | CORDON BLEU (SCHWEIN) 180G**  
| Pommes Frites | Gemüse |

**45.- | WIENERSCHNITZEL (KALB) 200G**  
| Pommes Frites | Preiselbeeren |

**45.- | SURF & TURF**  
| Lammkoteletts | Gambas | Bratkartoffeln | Grill Gemüse |

## Sides

**6.- | MENÜSALAT**

**6.- | GRILL GEMÜSE**

**6.- | ROSMARIN KARTOFFEL**

**7.- | RISOTTO** (10min Wartezeit)

**6.- | POMMES FRITES**

**7.- | POTATO WEDGES**

## #EMPFEHLUNG

Falls Du dich für etwas auf dieser Seite entscheidest, bist du wohl kein Vegetarier. Also, ganz im Sinne des bekannten Riders-Mottos: 'Go big or go home'. Unser Tipp: Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln. Unsere Servicekräfte werden dir gerne einen passenden Rotwein

Falls du Lebensmittelallergien hast oder Diabetiker bist, informiere bitte unser Personal. Wir werden unser Bestes tun, um auf deine Bedürfnisse einzugehen und dir ein sicheres und angenehmes Speiseerlebnis zu gewährleisten.