

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

Treffst 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.- | PRO PERSON
6.- CORNICHONS & ZWIEBELN
6.- ANANAS & BIRNEN



Serviert mit Hausbrot.

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



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

Gotthardstrasse 39, CH 6490, Andermatt

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.

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
Flo reale 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**

14.5 | **HUGO**
| Prosecco |
| Holunderblütensirup |
| Mineralwasser |
| Pfefferminze

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

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

14.5 | **GISELLE SPRITZ**
| Prosecco |
| Mineralwasser |
| Pfefferminze

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

13.5 | **JAMES BOND VESPER**
| Gin | Vodka
| 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

23.- | CHAMPIGNON-KROKETTE

| Trüffel-Aroma-Püree | Gebratene Champignon |



28.- | BERGIDYLL PLÄTTLI

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

19.- | ALPINE KÄSE POPS

| Rote-Früchte-Coulis | Salat |



21.- | POULETFLÜGEL IM KÖRBLI (6STK)

31.- | RINDSCARPACCIO

| Trüffel & Chili-Mayo | Schalotten-Dressing | Pita Brot |

19.- | RASSIGER FETA-DIP

| Geröstetes Brot |



31.- / 45.- | RINDSTATAR <RASSIG>



120g / 240g | Parmesan | Salted - Butter | Toast Brot

25.- | LACHS KEBABS

| BBQ-Sauce |

Suppe & Salat

8.- / 13.- | TAGESSUPPE

9.- / 14.- | BUTTERNUSS-SUPPE



16.- | WINTER SALAT

| Orangen | Fenchel | Honig-Senf-Sauce |

26.- | CAESAR SALAT

| Pouletbrust | Kopfsalat | Speck | Croûtons |

21.- | RANDEN-ZIEGENKÄSE

| 2 färbige Randen | Pesto | Karamellisierter
Ziegenkäse | Apfel |



17.- | GRIECHISCHES TZATZIKI

| Griechische Pita Brot |



#FONDUECHINOISE

Ein weiteres Highlight unseres Winters! Eines der beliebtesten Wintergerichte für Fleischliebhaber. Genuss und Geselligkeit stehen bei diesem Gericht im Vordergrund.

49.- | PERSON 200g

RIND, SCHWEIN & POULET

REIS, POMMES & 4 SAUCES



Reservation: Empfehlenswert

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

26.- | SPAGHETTI AGLIO OLIO e PEPERONCINO

| Knoblauch | Chili | Oliven Öl |



31.- | PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTE

| Muscheln | Garnelen | Lachs | Tomatensauce |

28.- | SPAGHETTI CARBONARA

| Pancetta | Parmesan | Ei | Knoblauch |

31.- | PILZ RISOTTO

| Parmesan | Champignons |



PINSA CORNER

24.- | PINSA SALAMI

| Tomatensauce | Mozzarella | Salami |
| Olivenöl |

24.- | PINSA PROSCIUTTO

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

25.- | PINSA VEGETARIANO

| Tomatensauce | Mozzarella | Grillgemüse
| Oliven | Basilikum |

25.- | PINSA NAPOLI

| Tomatensauce | Mozzarella | Sardelle
| Cherrytomaten | Kapern | Zwiebeln |
| Oregano |

26.- | PINSA ROMANA

| Tomatensauce | Burrata | Basilikum |
| Olivenöl |

26.- | PINSA 4 FROMAGES

| Mozzarella | Gorgonzolla |
| Bergkäse | Brie |



#EMPFEHLUNG

Diesen Winter servieren wir im Hotel Bergidyll Geschmacksexplosionen, die selbst verschneite Tage in die Sonne setzen.

Unser „Pilz-Risotto“ ist so geschmackvoll, dass man fast vergisst, wie der Winter riecht.

Oder wähle unsere „Pinsa 4 Fromages“ – denn nichts sagt so sehr „Winter“ wie Käse.

Die „Spaghetti Carbonara“ lassen wir anderen – oder bist du mutig genug für diese italienische Verführung?

Bärgwich

23.- | RIDERS HAVEN

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

25.- | GOTTHARD

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

26.- | TEUFELSBRÜCKE

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



26.- | WILHELM TELL

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

26.- | GEISSGRAT



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

26.- | OBERALP

| paniertes Pouletburger | Salat | Tomate | Zwiebeln |
| Mayo | Ciabatta |

#BÄRGWICH

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

#EMPFEHLUNG

Für dein erstes Bärgwich empfehlen wir das „Wilhelm Tell“ – eine Hommage an die Schweizer Legende. Am besten serviert mit knusprigen Kartoffel Wedges. Ein sicherer Genuss, um deinen Hunger nach einem abenteuerlichen 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 |



18.- | SCHNIPO

| 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

41.- | SPATCHCOCK POULET

| Zitrone-Thymian Sauce | Pouletjus | Kalamata-Olivenöl

39.- | SPARERIBS BBQ SAUCE (SCHWEIN) 500G

45.- | ENTENFILET

| Schalottensauce | Rote Früchte

55.- | DRY AGED ANGUS ENTRECÔTE (CH) 250g

| Pfeffersauce

58.- | RINDSFILET (CH) 200g

| Trüffeljus

Classics

41.- | LACHSFILET 200g

| Gebratene Karotten | Karottenpüree | Orangensauce

46.- | WIENERSCHNITZEL (KALB) 200g

| Pommes Frites | Preiselbeeren

38.- | CORDON BLEU (SCHWEIN) 200G

| Pommes Frites | Gemüse

39.- | SELLERIE TARTE

| Veggi-Bolognese | Veggi Demi-Glace



31.- | AUBERGINEN SCHNITZEL

| Curry & Chili Mayonnaise | Tomatensauce



29.- | EGLI FILET IM BIERTEIG „ZURCHER ART“

| Pommes Frites | Tartar Sauce

Beilagen

7.- | MENÜSALAT

8.-/17.- | WINTER GEMÜSE

7.- | KARTOFFELSTOCK

7.- | KARTOFFEL WEDGES

7.- | POMMES FRITES

#EMPFEHLUNG #KLEINERHUNGER #TAVOLATA

Wenn du etwas aus

#KleinerHunger

wählst, dann am besten **#Tavolata-Stil**,

#TeilenMachtFreude.

Ganz im Sinne des bekannten Riders'-Mottos: „Alles oder nichts“ / „Go big or go home“.

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.