Hochgenuss

IM TRADITIONELLEN BERGRESTAURANT

Alpencharme: unverkrampft, herzhaft und gemütlich. 1840 Meter über Meer, am Nätschen oberhalb von Andermatt. An einem Ort, der zu den 10 sonnigsten der Schweiz gekürt wurde.

Ob drinnen im liebevoll eingerichteten Restaurant oder draussen auf den grandiosen Sonnenterrassen: Teilen Sie mit uns magische Momente in der Urner Bergwelt. Geniessen Sie unsere marktaktuellen Gerichte, begleitet von exzellenten Weinen und süssen Sünden aus der Patisserie.

Herzlich Willkommen und viel Vergnügen.

Familie Waser
und das ganze Alp-Hittä-Team

GILDE Restaurants

Events in der Alp-Hittä

SOMMER UND HERBST 2023

29. Jul **CHILLIGER SOMMERABEND**
Mit Kinderbetreuung vor Ort
Samstag, 18.00 – 22.30 Uhr

23. Sep **UNTERHALTUNGSKONZERT**
Trio Einzig & dr Andr
Samstag, 20.30 – 21.30 Uhr

07. Okt **WILDBUFFET**
Buffet à discretion
Samstag, 18.00 – 23.00 Uhr

13. Okt **WILDBUFFET**
Buffet à discretion
Freitag, 18.00 – 23.00 Uhr

14. Okt **WILDBUFFET**
Buffet à discretion
Samstag, 18.00 – 23.00 Uhr

28. Okt **HOITRÖCHNER METZGETE**
Buffet à discretion
Samstag, 11.00 – 18.00 Uhr

Weitere Infos und Reservationen bei unserem Team oder unter alphittä.ch
Wir freuen uns, Sie wiederzusehen!

Vorneweg Appetisers

Hittä-Sommersalat — Vorspeise Starter 12.50 G/L

Bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate | geröstete Nüsse | Brotcroûtons | Hausdressing oder französische Salatsauce

Colourful mixed leaf and marinated vegetable salad | Roasted nuts | Croutons | House dressing or French dressing

---

Rauchlachs und Avocado — Vorspeise Starter 19.50 G

Rauchlachs | Avocado | Sauerrahm | Ei | Maggiabrot vom Steinofen
Kresse | Zitronen-Vinaigrette

Smoked salmon | Avocado | Maggia bread | Lemon Vinaigrette

Trockenfleisch Teller — 29.50 L

Urner Dürrs (Trockenfleisch) | Salametti | Landrauchschinken | Speck | Alpkäse | Garnituren | Gschwellti und Sauerrahmsauce

Uri dry-cured meat | Salametti | Country smoked ham | Bacon | Alpine cheese | Garnish | Skin-on boiled potatoes and sour cream sauce

---

Alpen Antipasti — 25.50 G/L

Rindstatar | Burrata | Pizzabrot aus dem Steinofen
Oliven-Dörrtomatentapenade

Beef tartare | Burrata | Pizza bread from the stone oven | Olive and dried tomato tapenade

---

Salametti am Stück mit Urner Alpkäse — 16.50 L

Salametti | Urner Alpkäse vom Rossboden | Silberzwiebeln | Cornichons

Grisons salsiz | Uri Alpine cheese from Rossboden | Silverskin onions | Cornichons

Salat Bowls
salad bowls

Veggie Bowl (Vegan)
Couscous-Salat | marinierter Gemüsesalat | Avocado | Nüsse | Hausdressing mit Pommery-Senf
Couscous salad | Marinated vegetable salad | Avocado | Nuts | House dressing with Pommery mustard

Vorspeise Starter 14.50
Hauptgang 24.50
Main course G

Rauchlachsfilet Bowl
Kalt geräucherte Lachsfiletwürfel | Marinierte Gemüsesalat | Avocado | Nüsse
Hausdressing mit Pommery-Senf
Cold smoked salmon | Marinated vegetable salad Avocado | Nuts | House dressing with Pommery mustard

Vorspeise Starter 22.50
Hauptgang 29.50
Main course G/L

Oriental Bowl
Hummus | Curry Kürbis | Feta | marinierter Gemüsesalat | Nüsse |
Hausdressing mit Pommery-Senf
Humus | pumpkin | feta | vegetable salad | Nuts
House dressing with Pommery mustard

Vorspeise Starter 16.50
Hauptgang 26.50
Main course L

Wurst-Käse Salat
Unser Schweizer Klassiker.
Schweizer Cervelat vom Bierschwein | würziger Bergkäse | Blattsalat | knackiges Gemüse | Garnituren | Frenchdressing
Our Swiss classic. Swiss Cervelat | spicy mountain cheese | leaf salad | vegetables | garnishes | french dressing

Vorspeise Starter 18.50
Hauptgang 26.50
Main course G/L

ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

Hauptgerichte
Main courses

Alp-Hittä Burger 29.50
G/L

Alp-Hittä Bun | 100% Rindfleisch 180g (medium gebraten) |
BBQ-Aioli-Sauce | Gruyère-Käse | Speck | Tomaten |
Zwiebelkonfit | Lollo-Salat | Rucola |
hauseigene Pommes frites mit Parmesan

Unser Klassiker
Our signature burger

Alternative mit vegetarischem Burger und Spiegelei

Alp-Hittä bun | 100% beef 180 g (medium fried)|
BBQ aioli sauce | Gruyère cheese | Bacon | Tomatoes |
Onion chutney | Lollo lettuce | Rocket |
House fries with Parmesan

Alternatively with a vegetarian burger and fried egg

❄

Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter 54.00
G/L

Wahlweise mit:
Bunt gemischter Salat | Kartoffelsalat | Alphittä Frites |
Blumenkohl BBQ Wings

Fillet of beef
Optionally with:
Colorful mixed salad | Potato Salad | Alpha Frites |
cauliflower BBQ wings

❄

Alp-Hittä-Älplermagronen 26.50
G/L

Unsere eigene Interpretation der Schweizer Älplermagronen
mit hausgemachtem Apfelmus. Gotthard-Maccheroni | Kartoffeln |
geröstete Zwiebeln | Bergkäse | Äpfel aus heimischem Garten

Our own interpretation of Swiss Alpine herder's macaroni with
homemade apple sauce. Gotthard Maccheroni | Potatoes |
Roasted onions | Mountain cheese | Locally grown apple

Hauptgerichte
Main courses

Sieger-Menü Mini Beiz dini Beiz

Ossobuci in Gremolata — klein small 29.00 / gross large 32.00 L
Zart geschmorte Schweinshaxen mit rassig abgeschmecktem Safranrisotto und Steinpilzen. Dazu wird gereifter Parmesan serviert.
Tender braised pork knuckles with well-seasoned saffron risotto and porcini mushrooms. Served with grated Parmesan.

❄

Chicken Lolli-Pops mit Chili-Minz-Dip — 29.00 G/L
Knusprige Poulet Wings vom Schweizer Bauernhof mit **Alp-Hittä-Frites** oder **Blumenkohl BBQ Wings** oder **Salat**
Chicken Wings, served with **Alp-Hittä fries** or **cauliflower BBQ wings** or **salad**

❄

Blumenkohl BBQ Wings mit Hummus — 26.50 G
Vegane Kreation mit knusprigem Blumenkohl | Schweizer Kichererbsenpüree | Teriyaki Sauce | Koriander
Vegan creation with crunchy cauliflower BBQ | Hummus Teriyaki Sauce | Coriander

❄

«Andermatterli» © mit Kartoffelsalat — 26.50 G/L
Unsere grillierte Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat
Our grilled pork sausage with potato salad

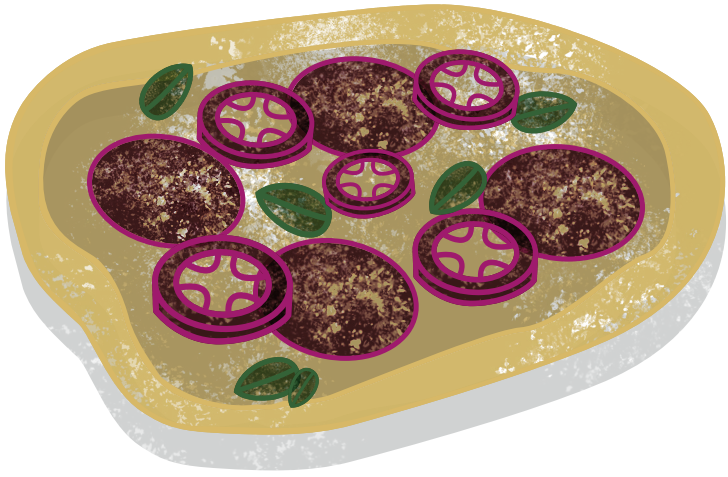
ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

Alpenfladen

GOURMET-PIZZEN

Durch die zeitintensive Herstellung unseres 72 Stunden ruhenden Hefeteigs werden unsere Alpenfladen besonders luftig und gut verdaulich. Der sorgsame Prozess und der 350 Grad heisse Ofen sorgen für eine Kruste, die bis in die Mitte knusprig und leicht bleibt.

The time intensive production of our yeast dough, which rests for 72 hours, makes our Alpenfladen round loaves particularly light and easily digestible. The careful process and the 350 degree oven ensure that the crust is crisp right to the middle and remains light.



Alpenfladen Gourmet Pizza

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Alpenfladen.
Discover the variety of our Alpenfladen pizza bread.

Marbacher Burrata, Rohschinken, Rucola 29.50
Cremige Burrata | Luftgetrockneter Rohschinken | Rucola G/L
Creamy burrata | 18-month matured Parma ham | Rocket

Trüffel, Alpkäse und Büffelmozzarella, Tessiner Steinpilze 29.50
Bester Sommer-Trüffel | G/L
himmlischer Büffelkäse | Steinpilze
The best summer truffle | Heavenly buffalo mozzarella | Porcini mushrooms

---

Alpenlachs 29.50
Sorgfältig geräucherter Lachs aus der ältesten Lachsräucherei der Schweiz – Dyhrberg. Geräucherter Lachs | Merrettichschaum | Kapernfrüchte | Rote Zwiebeln | Fior di latte G/L
Carefully smoked salmon from the oldest salmon smokehouse in Switzerland – Dyhrberg | Horseradish | Capers | Red onions | Fior di latte

---

Bresaolafladen 29.50
Zarte Scheiben luftgetrockneter Schinken vom Rind aus dem Tessin | Valle-Maggia-Pfeffer | Rucola | Parmesanblätter | Tomaten | Fior di latte G/L
Delicate slices of air-dried cured beef | Valle Maggia pepper | Rocket | Parmesan shavings | Tomatoes | Fior di latte

---

«Aus dem Garten» 26.50
Vegetarisch. Grilliertes Gemüse | Fior di latte | G/L
Tomaten | Basilikum | Grana Padano
Vegetarian. Grilled vegetables | Fior di latte |
Tomatoes | Basil | Grana Padano

Für die kleinen Gäste
For the kids

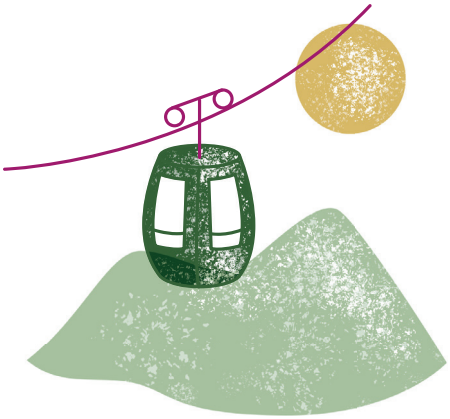
Folgende Menüs servieren wir gerne Kindern bis 12 Jahre.
We are happy to serve the following menus for children up to the age of 12.

Mungg 7.50
Pommes frites
French fries

Fuchs 14.00
4 Chicken Nuggets | Pommes frites G
4 chicken nuggets | French fries

Gämschi 16.00
Älplermagronen G/L
Pasta with potatoes, cream and cheese

Schteibock
Pizza mit Käse 14.00
Pizza with cheese G/L
Pizza mit Schinken 16.00
Pizza with ham G/L



Desserts und Kuchen
Desserts and cakes

Cremeschnitte Alp-Hittä 13.00
Luftig und knusprig! Unsere eigens kreiertes G/L
Mille-feuille mit Himbeeren
Alp-Hittä cream slice
Light and crispy! Our specially created mille feuille with raspberries

Empfehlung des Hauses — Chef's suggestion

❄

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 14.00
Begleitet von Vanilleeis G/L
Mini chocolate fondant served with vanilla ice cream

❄

Früchtekuchen
Fruit cake

ohne Rahm without cream 7.50
mit Rahm with cream 9.00
G/L

Eis-Pralinen
Ice cream pralines

Joghurt-Mango 6.00
Yoghurt and mango G/L

Raffaello 6.00
Raffaello G/L

Gianduia, Nutella, weisse Schokolade 6.00
Gianduja, Nutella, white chocolate G/L

ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

Eiscreme
Ice cream

Eissorten
Flavours

Vanille Vanilla	G/L	4.00
Milchschokolade Milk chocolate	G/L	4.00
Erdbeer Strawberry	G/L	4.00
Café Coffee	G/L	4.00
Zitronensorbet Lemon sorbet		4.00

Selbstgemachte Eissorten
Homemade Flavours

Sauerrahm-Minz Sour Cream Mint	L	6.00
Snickers Snickers	G/L	6.00
Passionsfrucht sorbet (vegan) Passion Fruit Sorbet		6.00
*Rahmzuschlag with cream		1.50

Schatztruhe 6.00
Vanille- und Schokoladeneis L
Vanilla and chocolate ice cream

Coup im Glas
Ice cream

Eiscafé Iced coffee
ohne Kirsch without 9.00
mit Kirsch with 12.00
G/L

Erdbeer-Traum 12.00 G/L
Strawberry

PopCorn-Salty Caramel 12.00 G/L
Caramel crisp

ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz, Italien
Poulet: Schweiz
Lachs: Bömlo

Alpenlachs und Rauchlachs:
«Bömlo» ist DER Qualitätslachs aus den
kalten Gewässern der Norweger Fjorde.

Unser Fleisch und Fisch wurde hormonlos erzeugt.

❄

G = Glutenhaltiges Getreide enthalten
L = Laktose enthalten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.