ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

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-Salat — 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

---

Nüsslisalat mit Edelpilzen, Ei und Speck — 16.50

Knackiger Nüsslisalat | sautierten Edelpilzen | Ei und Speck | Pommery Senf-Dressing

Corn salad | mushrooms | egg and bacon Pommery mustard dressing

---

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 — 26.50 G/L

Rindstatar | Burrata | Pizzabrot aus dem Steinofen Oliven-Dörrtomatentapenade

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

---

Hirsch Salametti mit Trüffel Brie — 19.50 L

Hirsch Salametti von Ewald Michlig (Hotel Restaurant Tenne, Gluringen) | Trüffel Brie | Silberzwiebeln Essiggurken

Deer Salami with truffle cheese | Silverskin onions | Cornichons

Suppen
Soups

Kürbiscremesuppe mit Mangochutney 13.50
Pumpkin cream soup with mango chutney L

Wildkraftbrühe mit Knochenmark und Schnittlauch vom Oberalp 14.50
Venison broth with bone marrow and chives

Salat Bowls
salad bowls

Veggie Bowl (Vegan) 24.50
Couscous-Salat | Marinierter G
Gemüsesalat | Avocado | Nüsse |
Hausdressing mit Pommery-Senf
Couscous salad | Marinated vegetable salad |
Avocado | Nuts | House dressing with Pommery
mustard

Rauchlachsfilet Bowl 29.50
Kalt geräucherte Lachsfiletwürfel | Marinierter
Gemüsesalat | Avocado | Nüsse
Hausdressing mit Pommery-Senf
Cold smoked salmon | Marinated vegetable salad
Avocado | Nuts | House dressing with Pommery
mustard

Oriental Bowl 26.50
Hummus | Curry Kürbis | Feta | Marinierter L
Gemüsesalat | Nüsse |
Hausdressing mit Pommery-Senf
Humus | pumpkin | feta | vegetable salad | Nuts
House dressing with Pommery mustard

Herbstliche Bowl 26.50
Feigen | Nüsse | Ziegenkäse L
Marinierter Gemüsesalat
Hausdressing mit Pommery-Senf
Figs | Nuts | Goat cheese | Marinated vegetable salad
House dressing with Pommery mustard

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

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

Unser Klassiker
Our signature burger

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 apples

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.

Sieger-Menü
Mini Beiz dini Beiz

Wild-Gerichte
seasonal dishes

Hirsch Pfeffer «Jäger Art» 36.00
Der Klassiker mit seinen hausgemachten Garnituren G
Spätzli | Rotkraut | caramelisierte Marroni | Mirza-Apfel |
Kürbiskugeln | Rosenkohl

Pfeffer und Spätzli 29.50 | Nur mit Fleisch 25.50
Deer pepper served with Spaetzli | Red cabbage | caramelized chestnuts | Mirza apples | Pumpkin | Brussels sprouts

Hirschentrecôte 48.00
Zartes Entrecôte vom Hirsch mit Wildjus L
Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Kürbiskugeln |
Safran-Steinpilzrisotto
Deer entrecote with gravy served with saffron risotto and porcini mushrooms | Red cabbage | caramelized chestnuts | Pumpkin | Brussels sprouts

Reh-Tagliata mit Burrata und Alphittä Frites 45.00
Grillierte Rehhuft serviert mit L
Schweizer Burrata | Rucola | konfierte Tomaten | Knusprigen
Kapern | Preiselbeeren | Alphittä Frites
Grilled escalope of roe deer | Creamy burrata | Tomatoes | Cranberries | Arugula | Capers | Alphittä Fries

Wild-Gerichte
seasonal dishes

Filetwürfel vom Hirsch 42.00
Edles Stück vom Hirsch mit Wildrahmsauce G/L
Spätzli | Rotkraut | caramelisierte Maroni | Mirza-Apfel
Kürbiskugeln | Rosenkohl
Deer filet served with Spaetzli | Red cabbage | caramelized chestnuts | Mirza apples | Pumpkin | Brussels sprouts

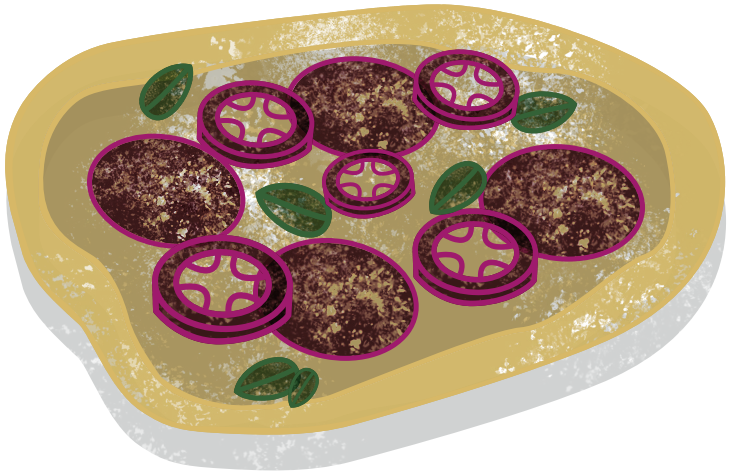
Vegetarischer Wildteller 32.50
Spätzli | Rotkraut | caramelisierte Marroni | Mirza-Apfel | G/L
Kürbiskugeln | Rosenkohl | Eierschwämmli | Morcheln | Steinpilz
Spaetzli | Red cabbage | caramelized chestnuts | Mirza apples
Pumpkin | Brussels sprouts | Chanterelle | Morels |
Porcini mushroom

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

Hirschcarpaccio Fladen 32.00
Hirschcarpaccio vom Entrecôte | Mozzarella | Tomaten | Nüsslisalat | Walnussöl | Parmesan | Pinienkernen. G/L
Venison carpaccio from entrecôte | Mozzarella | Tomatoes | Corn salad | Walnut oil | Parmesan | Pine nuts.

Waldpilz Fladen 29.50
Die vegetarische Variante mit Eierschwämmli | G/L
Steinpilze | Frischkäse | Kürbis | Walnuss | Schnittlauch
Chanterelles | boletus | cheese | pumpkin | walnut | chives

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

ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

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 ohne Rahm without cream 7.50
Fruit cake 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

Eiscreme
Ice cream

Eissorten
Flavours

Vanille Vanilla	G/L	4.00	Café Coffee	G/L	4.00
Milchschokolade Milk chocolate	G/L	4.00	Zitronensorbet Lemon sorbet	G/L	4.00
Erdbeer Strawberry	G/L	4.00	*Rahmzuschlag with cream	L	1.50

Eiscafé
Ice coffee with cherry Schnaps (Alcohol)

ohne Kirsch 9.00
mit Kirsch 12.00
G/L

Kinder Schatztruhe
Vanille- und Schokoladeneis
Vanilla and chocolate ice cream

6.00
L

Vermicelles
Ice cream

Nesselrode
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm
Vermicelles, meringue, vanilla ice cream

klein 9.50
gross 13.50

Vermicelles, Meringue, Rahm
Vermicelles and Meringue, cream.

klein 7.50
gross 10.50

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz, Italien
Lachs: Bömlo
Wild: Österreich, Neuseeland, Schweiz

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.

Please consult our staff for allergies and intolerances.

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