ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

WIR SIND

ECHT. REGIONAL. MIT FAMILIEN-HERZ.

WE ARE

AUTHENTIC. LOCAL. WITH FAMILY-HEART.

Wir setzen auf Produkte aus unserer Region – von Produzenten, die wir kennen und schätzen. Kurze Wege, ehrliche Qualität und Respekt vor Natur und Tier prägen unser Handwerk. Echter Geschmack entsteht dort, wo man weiss, woher etwas kommt. Regionalität ist für uns keine Mode, sondern Überzeugung – verwurzelt in der Bergwelt, mit Leidenschaft gelebt.

Familie Waser & das Alp-Hittä-Team

G = Glutenfrei | Free of gluten
L = Laktosefrei | Free of lactose
= Vegetarisch | Vegetarian

AKTUELL: GÜGGELI-SUNDAY

Geniessen Sie jeweils Sonntags ab 11 Uhr frische Mistkratzerli* am Spiess, solange der Vorrat reicht.
* vom Schweizer Bauernhof

APRÉS SKI DAILY DJ 11 AM – 6 PM

Mehr Infos bei unserem Team oder unter **alphittä.ch/apres-ski**

IM CLUB-RESTAURANT BUCHEN

Unser einzigartiges Erlebnis auf 1840 m ü. M.

Buchen Sie im Club Restaurant kreative Gerichte zum Teilen oder selber Geniessen – für alle, die Genuss persönlich nehmen.

Mehr Infos bei unserem Team oder unter **alphittä.ch.**

VORNEWEG
to start

Rindstatar 19.50 / 32.00
Schweizer Rind | Tomaten-Oliventapenade | Hausgemachtes Tatar-Dressing | gebeiztes Eigelb Fleur de Sel | Pfeffer | Frisches Pizzabrot aus dem Holzofen
Swiss beef | tomato–olive tapenade | homemade tartar dressing | cured egg yolk | fresh pizza bread

Grünzeugs und Sbrinz 12.00
Knackige grüne Salatblätter mit Schnittlauch Sbrinz | Brotcrôutons | Französische Salatsauce
Crisp green salad leaves with chives, sbrinz, croutons, cheese and french dressing

Hüttensalat 14.00
Frische gemischte saisonale Salate
Geröstete Nüsse | Brotcrôutons | Hausdressing
Fresh seasonal salads | roasted nuts | croutons | house dressing

Geräucherte Urner Regenbogenforelle 19.50
Randen-Apfel-Linsen-Salat | Meerrettich | Kräuter
Smoked Urner trout | beetroot-apple-lentil salad | horseradish | herbs

Knusprige Polenta Frites mit Aioli-Dip 14.00 G
Polenta Stäbchen mit Knoblauch-Dip
Polenta sticks with aioli dip

FINGERFOOD & SHARING
appetisers to share

Trockenfleisch und Käse 28.50
Trockenfleisch | Sbrinz | Alpkäse | Essiggurken | Silberzwiebeln | Maggia Brot
Dried meat | sbrinz cheese | cornichons | pickled onions

Greens & Cheese (Für 2 Personen) 28.50
Knackiges Gemüse | Hummus | Kirschpaprika-Creme | Hüttenkäse | Alpkäse | Frisches Pizzabrot aus dem Holzofen
Crunchy vegetables | hummus | cherry pepper cream | cottage cheese | alpine cheese | fresh wood-fired pizza bread

Alpenplatte de Luxe (Für 2 Personen) 35.00
Coppa Schinken | Speck | Salami | Rauchlachs | Trüffel-Weichkäse | Kirschpaprika-Creme
Frisches Pizzabrot aus dem Holzofen
Coppa ham | bacon | salami | smoked salmon | truffle soft cheese | cherry pepper cream | fresh wood-fired pizza bread

HEISSE SUPPEN
soups

Suppe der Woche 14.00 / 21.00 G
Frisch gemachte Suppe nach Empfehlung
Freshly made soup of the day

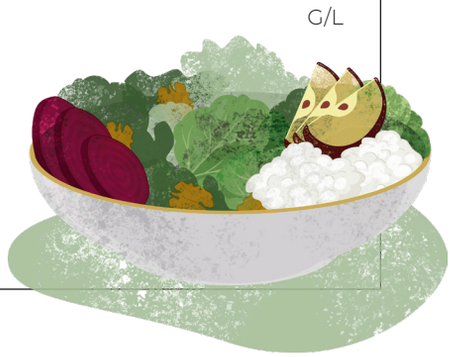
Suppentopf mit Gemüse und Siedfleisch 19.00 / 26.50 G/L
Klare Brühe | Knackiges Gemüse | Kartoffeln | Siedfleischwürfel vom Rind
Clear broth | crunchy vegetables potatoes | chunks of boiled beef

SALAT BOWLS
healthy bowls

Burrata & bunt gemischte Tomaten 28.50
Cremiger Burrata | bunt gemischte Tomaten | rote Zwiebeln | Frisches Pizzabrot aus dem Holzofen
Creamy burrata | mixed tomatoes | red onion | fresh pizza bread

Hummus-Bowl 26.50 L
Hummus | Babyspinat | knackiger Salat | Quinoa-Couscous | Chili-Nüsse
Hummus | Baby spinach | crisp lettuce | Quinoa-Couscous | Chili nuts

Lachsfilet Bowl 29.50 G/L
Kalt geräucherte Sashimi -Lachsfiletwürfel marinierter Gemüsesalat | Hausdressing mit Pommery-Senf
Cold smoked sashimi salmon | marinated vegetable salad | house dressing with pommery mustard



BURGER
smash it like

Die Liebe zum perfekten Patty ist bei uns Programm. Unsere legendären «Burgers» sind frisch zubereitet, saftig, ehrlich – einfach very tasty.

Wir setzen auf Qualität, Handwerk und echten Geschmack. Von der ersten Zwiebel bis zum letzten Sesamkorn – alles ist hausgemacht und frisch zubereitet. Ein echter Burger-Moment auf 1840 Metern über dem Meer!

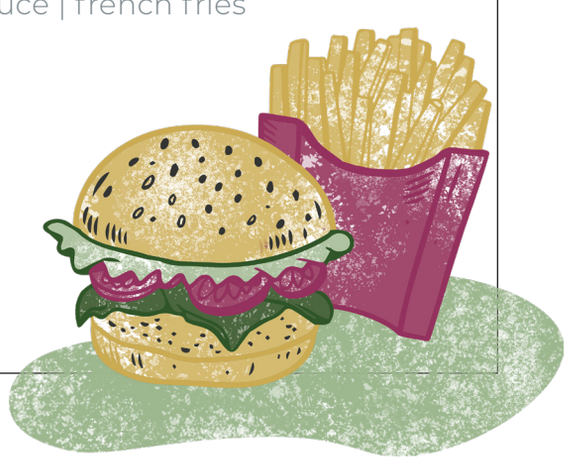
Our passion for the perfect patty is at the heart of what we do. Our signature burgers are freshly prepared, juicy, honest – simply very tasty.

We stand for quality, craftsmanship and bold flavour. From the bun to the sauce – everything is homemade, fresh and full of character. A true burger experience at 1840 metres above sea level!

Burger «The Classic» 29.50
Brioche Brötchen | Black Angus Beef 180g | Cheddar |
Schmor-Zwiebeln | Tomate | Salat |
hausgemachte Spezialsauce | Pommes frites
Brioche bun | black angus beef 180 g | cheddar |
braised onions | tomato | lettuce |
homemade special sauce | french fries

Unser Klassiker
Our signature burger

Veggie Burger 29.50
Silser Bun | Gemüsepatty | Grillgemüse | Schmorzwiebeln |
Alpkäse | Tomate | Salat | Pommes frites
Silser bun | vegetable patty | grilled vegetables |
braised onions | alpine cheese | tomato | lettuce | french fries



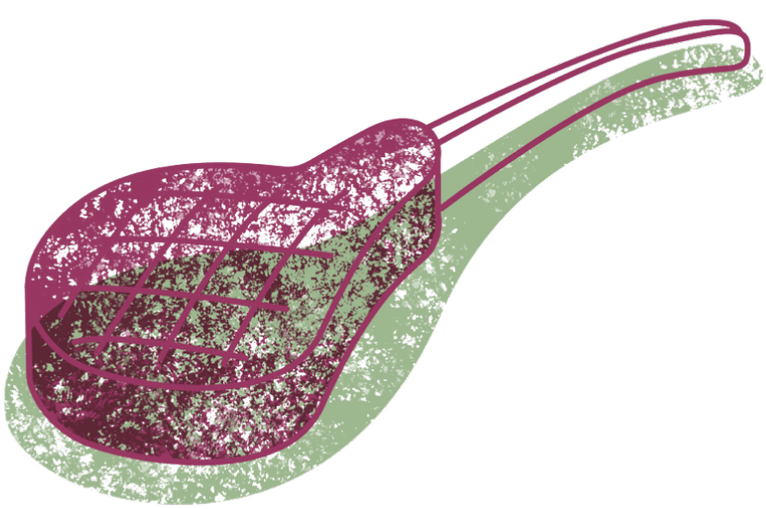
MEAT LOVER
local, proud & pure

Unser Fleisch beziehen wir, wo immer möglich, direkt aus der Umgebung. Wir möchten wissen, woher das Tier stammt, wie es gelebt hat und welche Geschichte dahintersteht. Nur so entsteht ehrliche Qualität – mit Respekt, Handwerk und Geschmack.

In der Alphittä servieren wir Fleisch mit Charakter – sorgfältig ausgewählt, regional bezogen und perfekt zubereitet. Von der Alp auf den Teller – ohne Umwege.

We source our meat locally whenever possible. We care about where every animal comes from, how it lived and the story behind it. That's what defines real quality – respect, craftsmanship and authentic taste.

At Alphittä, we serve meat with character – locally sourced, honestly cooked, and full of alpine soul. From the mountain to your plate – no shortcuts.



MEAT LOVER
local, proud & pure

Ossobuchi in Gremolata 29.00 klein / 32.00 normal G
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

Spare Ribs mit hausgemachter BBQ 39.50
Glasierte Schweine Ribs nach hauseigenem Rezept | Pommes frites
Glazed pork ribs according to a homemade recipe | french fries

Hüttenschnitzel 29.00
Schweizer Poulet in Knusperpanade mit Preiselbeeren und Pommes frites
Swiss chicken in crispy breading with cranberries and french fries

Rindsfilet (120 g / 180 g) 48.00 / 56.00 G
mit Knoblauch-Kräuterbutter, Weisswein-Risotto und Gemüse
Beef filet with garlic-herb butter, risotto and vegetables

Bratwurst vom Urner Kalb mit Kräuter und Zwiebelcrunch 26.50 G
Zwiebelsauce und Pommes frites
Veal Bratwurst from Uri with herbs and onion crunch | onion sauce | french fries

SCHWEIZER KÄSE
Cheese Fondue

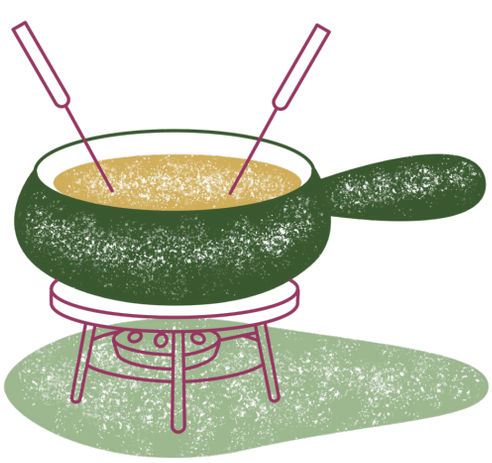
Ab 2 Personen
Fonduemischung mit Gruyère | Urner Alpkäse | Vacherin | Appenzeller Käse | knusprigem Brot | Gschwellti | Cornichons | Silberzwiebeln | Birnen

From 2 people
Fondue mix with the finest swiss cheese | gruyère | alpine cheese | vacherin | appenzeller cheese | crusty bread | boiled potatoes | cornichons | pickled onions | pears

Käsefondue Nature 32.00 p.P
Classic cheese fondue

Käsefondue mit Andermatter Yak-Trockenfleisch und Frühlingszwiebeln 38.00 p.P
Cheese fondue with Andermatt yak dried meat and spring onions

Käsefondue mit schwarzem Trüffel 42.00 p.P
Cheese fondue with black truffle



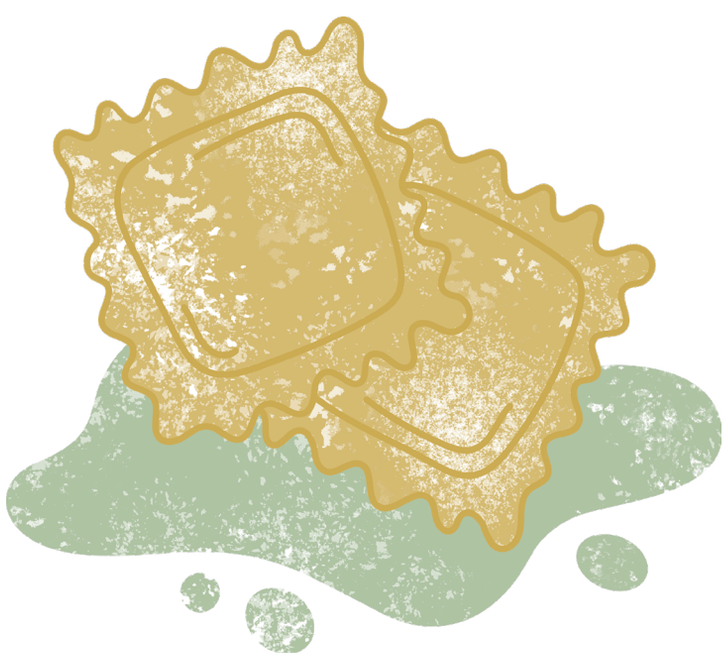
HOMEMADE PASTA
with passion

Unsere Pasta wird täglich frisch in unserer Pasteria zubereitet – inklusive aller Saucen.

Inspiriert vom wohl besten Pasta-Chef der Schweiz, Antonio Colaianni, verbinden wir italienische Raffinesse mit alpiner Seele. Jedes Gericht ist handgemacht, ehrlich und mit Liebe zur Perfektion gekocht.

All our pasta – including the sauces – is homemade daily in our in-house Pasteria.

Inspired by Switzerland's renowned pasta master Antonio Colaianni, we combine Italian finesse with alpine authenticity. Every plate reflects craftsmanship, honesty and love for detail.



HOMEMADE PASTA
with passion

Conchiglie «Aglio Olio» & Scampi-Ragout Rosso 35.00
Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Cherry-Tomaten,
frischer Petersilie und Scampi Ragout
Pasta with garlic, olive oil, cherry tomatoes,
fresh parsley and prawn ragout

Fiorelli mit Andermatter Yak-Trockenfleisch 29.50
Fiorelli Pasta mit feinem Andermatter Yak-Trockenfleisch, frischem Rucola und saftigen Tomaten, cremigem Mascarpone.
Fiorelli pasta with Andermatt yak cured meat, rocket, tomatoes & mascarpone

Maccheroncini «Älpler Magronen» 26.50
Traditionelle Älpler Magronen mit Kartoffeln, Rahm
und knusprigen Zwiebeln, serviert mit Apfelmus.
Swiss cheese pasta with homemade with potatoes,
cream and crispy onions, served with apple sauce.

Gnocchi mit Kürbis, Zitrone & Gorgonzola 26.50
Gnocchi mit cremigem Kürbispüree, frischer
Zitronennote und gerösteten Kürbiskernen.
Gnocchi with creamy pumpkin purée, a hint
of fresh lemon, and gorgonzola cheese.

Ravioli mit Trüffel 38.00
Gefüllt mit cremiger Ricotta-Trüffel-Mischung,
verfeinert mit Butter und Parmesan
Filled with a creamy ricotta-truffle mixture,
refined with butter and Parmesan.

KINDERKARTE
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.

Portion Pommes frites 8.50 G/L
French fries

4 Chicken Nuggets | Pommes frites 14.00 L
4 chicken nuggets | french fries

Älplermagronen mit Apfelmus 16.00
und geröstete Zwiebeln
Traditional Swiss Alpine macaroni with apple purée
and crispy onions

Pizza Margherita 14.00
Mit Käse und Tomatensauce
With cheese, tomato sauce

Pizza Prosciutto 16.00
Mit Schinken, Tomatensauce und Käse
With ham, tomato sauce, and cheese

SÜSSES
sweet dreams

Empfehlung des Hauses
Chef's suggestion

Cremeschnitte Alp-Hittä 13.00
Luftig und knusprig! Unser eigens kreiertes Mille-feuille mit Himbeeren
Alp-Hittä cream slice: light and crispy!
Our specially created mille feuille with raspberries

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 14.00
Mit hausgemachtem Vanilleglace
Mini chocolate fondant served with vanilla ice cream

Softice im Glas «Apfelstrudel» 14.00
Cremiges Fior di latte-Softeis | Apfelkompott | Mandelstreusel | Zimt | Apfelchip
Creamy fior-di-latte soft ice | apple compote | almond crumble | cinnamon | Apple chip

Softice im Glas «Tiramisu» 14.00
Cremiges Fior di latte-Softeis | Kaffee | Löffelbiscuit | Amarena | Kirschkompott | Schoko-Brownie Crumble
Creamy fior-di-latte soft ice | Coffee | biscuit | Amarena | Cherry compote | Chocolate brownie crumble

Softice im Glas «Winter» 14.00
Cremiges Fior di latte-Softeis | Orangen-Karamell | Pistaziencrunch | Orangenchip
Creamy fior-di-latte soft ice | orange caramel | pistachio crunch | orange chip

KALTE LUST
ice cream

Eissorten im Becher von Kalte Lust pro 120 ml Becher 7.00
Flavours per cup

Vanille | Vanilla

Schokolade | Chocolate
(G)

Madiswiler Erdbeeren | Strawberry

Joghurt-Heidelbeere | Yogurt blueberry

Popcorn-Karamell-Fleur-de-Sel
Salted Caramel Popcorn (with Fleur de Sel)

Mango-Sorbet | Mango sorbet
L

KALTE LUST FÜR KIDS
ice cream for Kids

Eissorten im Becher von Kalte Lust pro 70 ml Becher 4.00
Flavours per cup

Globine und die Regenbogenperlen

ALP HITTÄ
RESTAURANT
ANDERMATT

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

Rind: Schweiz
Yakfleisch: Familie Regli, Andermatt
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz, Italien
Poulet: Schweiz
Lachs: Bömlo
Scampi, Crevetten: Vietnam
Lachsforelle: Gebrüder Baumann, Attinghausen
Brot: Schweiz

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

Unser Fleisch und Fisch wurde hormonlos erzeugt.

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

Please consult our staff for allergies and intolerances.

MOBILITÄTSPARTNER

brand AUTOMOBILE SCHATTDORF

AUSRÜSTUNGSPARTNER

KJUS

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MwSt.
All prices in Swiss francs and incl. 8.1 % VAT.