



L'Ambasciatore Andermatt



Per noi è importante che la carne sia sana, proveniente da allevamenti adeguati alla specie e di origine regionale.
La nostra carne di maiale, vitello, manzo e pollo proviene da animali svizzeri selezionati.

Vi preghiamo di comunicare al personale di servizio eventuali allergie/intolleranze.
Il nostro team sarà lieto di soddisfare le vostre richieste.

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig.
Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bezüglich Allergien/Intoleranzen.
Unser Team wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.

Healthy meat from animal-friendly husbandry and regional origin is important to us.
Our pork, veal, beef and chicken come from selected Swiss animals.

Please inform the service staff of any allergies/intolerances.
Our team will be happy to take care of your needs.

Menu dell'Ambasciatore

DEGUSTATION

Antipasto a scelta

Vorspeise nach Wahl

Starter of your choice

Primo piatto a scelta

Erster Gang nach Wahl

First dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl

Main course of your choice

Dolce a scelta

Dessert nach Wahl

Dessert of your choice

110





Per Iniziare

ANTIPASTI | VORSPEISEN | APPETIZERS

Antipasto All'Italiana	18 pp
<i>Auswahl an Aufschnitt und Käse</i>	
<i>Selection of cold cuts and cheese</i>	
Insalata Verde di Montagna	14 pp
<i>Grüner Salat mit Bergkäse, Nüssen und Beeren</i>	
<i>Green salad with mountain cheese, nuts and berries</i>	
Minestrone con Crostini al Rosmarino	18
<i>Gemüsesuppe mit Rosmarin Crostini</i>	
<i>Vegetable soup with rosemary crostini</i>	
Tris di Bruschetta	16
<i>Avocado e salmone affumicato, pomodoro classico, burrata e prosciutto crudo</i>	
<i>Avocado & Räucherlachs, Klassisch Tomate, Burrata & Prosciutto</i>	
<i>Avocado & Smoked Salmon, Classic Tomato, Burrata & Prosciutto Ham</i>	

Primi Piatti

ZWISCHENGÄNGE | INTERIM COURSES

Spaghetti alla Carbonara con Guanciale Croccante 26

Spaghetti Carbonara mit knusprigem Speck

Spaghetti Carbonara with crispy bacon

Spaghetti Pomodoro 20

Spaghetti mit Tomatensosse, Cherrytomaten und Basilikum

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes and basil

Risotto alla Zucca 32

Kürbis-Risotto

Pumpkin Risotto

Paccheri alla Vodka 26

Paccheri mit Tomatensosse und einem Schuss Vodka

Paccheri with tomato sauce and a shot of vodka

Gnocchi al Tartufo 30

Gnocchi in Parmesan-Sauce mit Trüffel

Gnocchi in parmesan sauce with truffle

Fettuccine Alfredo 28

Fettuccine in Parmesan-Butter-Sauce

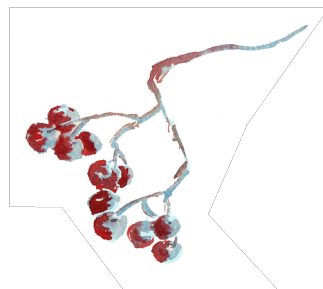
Fettuccine in parmesan butter sauce



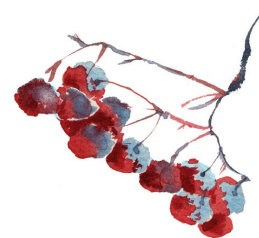
Continuando

SECONDI | HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

L'orto dell' Ambasciatore	32
<i>Gemüsevariation dell'Ambasciatore</i>	
<i>Vegetable variation dell'Ambasciatore</i>	
Filetto di Manzo con Patate al Rosmarino	52
<i>Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Beef Tenderloin with Rosemary Potatoes</i>	
Spezzatino di Cinghiale e Polenta	42
<i>Wildschweinragout und Polenta</i>	
<i>Wild Boar Stew and Polenta</i>	
Parmigiana di Melanzane Rivisitata 3.0	36
<i>Neuinterpretation 3.0. des Auberginenaufbaus</i>	
<i>New interpretation 3.0. of the aubergine casserole</i>	



Pizza



Margherita

24

Pomodoro, Mozzarella, Basilico

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Tomato, Mozzarella, Basil

Napoli

26

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano

Quattro Stagioni

26

Prosciutto, Carciofi, Funghi, Olive

Rohschinken, Artischocken, Pilze, Oliven

Prosciutto Ham, Artichokes, Mushrooms, Olives

Valtellina

28

Bresaola, Spinaci, Porcini, Scaglie di Grana

Bresaola-Schinken, Spinat, Steinpilze, Grana-Käse-Flocken

Bresaola ham, Spinach, Porcini mushrooms, Grana cheese flakes

Primavera

30

Bufala, Pomodori, Prosciutto Crudo, Spinaci, Pomodoro, Mozzarella

Büffel, Tomaten, Rohschinken, Spinat, Tomate, Mozzarella

Buffalo, Tomatoes, Prosciutto ham, Spinach, Tomato, Mozzarella

Karma 30

Mortadella, Stracciatella, Pistacchio, Olio al Basilico, Base Bianca

Mortadella, Stracciatella-Käse, Pistazien, Basilikumöl, Weisse Basis

Mortadella, Stracciatella cheese, Pistachio, Basil Oil, White Base

Salmone 32

Salmone, Prezzemolo, Arancio, Cremoso agli Agrumi, Base Bianca

Lachs, Petersilie, Orange, Zitrusfrüchte-Käse-Creme, Weisse Basis

Salmon, Parsley, Orange, Citrussy Cheese Cream, White Base

Tartufo 48

Tartufo, Stracciatella, Base Bianca

Trüffel, Stracciatella, Base Bianca

Truffel, Stracciatella, White Basis



Dolci

DESSERT

Selezione di dolci 22

Auswahl der Dessert-Variationen

A selection of the desserts

Tiramisù 16

Cheesecake ai Frutti di Bosco 16

Bevande

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFTDRINKS

Pellegrino 5 dl	6
Acqua Panna 5 dl	6
Coca Cola / Coca Cola Zero 3.3 dl	6
San Bitter / Crodino 1 dl	6
Three Cents 2 dl	7
<i>Ginger Beer, Tonic, Pineapple Soda, Cherry Soda, Pink Grapefruit Soda, Manderin Bergamot Soda</i>	
Succhi di frutta 2 dl	6,50
<i>Mela, pera, pesca, albicocca, ananas, ACE, pomodoro Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Ananas, ACE, Tomate Apple, pear, peach, apricot, pineapple, ACE, tomato</i>	



Caffé

KAFFEE | COFFEE

Espresso	5
Espresso Doppio	7
Cappuccino	6
Latte Macchiato	7
Caffè	5
Schale, Caffè con latte	6



Te

TEE | TEA

Tè alle erbe <i>Kräutertee Herbal tea</i>	7
<i>Verbena / Verbene / Verbena</i> <i>Erbe di montagna / Bergkräutertee Menta piperita / Pfefferminze </i> <i>Fiori di camomilla / Kamillenblüten</i>	
Tè Rooibos <i>Rooibostee / Rooibos tea</i>	7
Tè verde <i>Grüntee / Green tea</i>	7
Tè alla frutta <i>Früchtetea / Fruit tea</i>	7
<i>Rosa canina / Hagebutten / Rose hip Mela / Apple / Apfel </i> <i>Arancione / Orange</i>	
Tè nero <i>Schwarztee / Black tea</i>	7
<i>English Breakfast / Early Grey</i>	

Birre

BOTTIGLIA | FLASCHE | BOTTLED

Moretti *3 dl*

7



Liquori

LIKÖRE | LIQUEURS

Amaro *4 cl*

8

Amaretto *4 cl*

7

Grappa di Brunello *2 cl*

9

Grappa di Chianti *2 cl*

9

Grappa di Nobile *2 cl*

12

Italian Espresso *4 cl*

7

Coffee Cream *4 cl*

7

Limoncello *4 cl*

7

Rabarbaro *4 cl*

8

Sambuca d'Italia *4 cl*

8