



LOCANDA SANDRIESE
da *Davide Crebe*

MENÙ

Dal Ristorante

INSALATE | SALATE | SALADS

Insalata verde Grüner salat Green salad	8 CHF
Insalata mista Gemischter salat Mixed salad	10 CHF
Insalata caprese Pomodoro, mozzarella e basilico Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Tomato salad with mozzarella and basil	18 CHF

ZUPPE | SUPPEN | SOUPS

Vellutata di castagne, porri e porcini Samtige Suppe aus Kastanien, Lauch und Steinpilzen Velvety soup of chestnuts, leeks and porcini mushrooms	24 CHF
Minestrone alla Ticinese Tessiner Minestrone Ticinese minestrone	12 CHF

ANTIPASTI | VORPEISEN | STARTERS

Piatto misto del cacciatore Die Aromen des Jägers The flavors of the hunter	23 CHF
Carpaccio di cervo, salsa ai lamponi, pinoli tostati, crescione Wildbret-Carpaccio, Himbeersauce, geröstete Pinienkerne, Brunnenkresse Venison carpaccio, raspberry sauce, toasted pine nuts, watercress	25 CHF
Tentacoli di polpo grigliati, salsa di rapa rossa, mollica tostata e aromatizzata Gegrillte Tintenfischtentakeln, Rote-Bete-Sauce, geröstete und aromatisierte Semmelbrösel Grilled octopus tentacles, beetroot sauce, toasted and flavored breadcrumbs	21 CHF

Dal Ristorante

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Culurgiones d'autunno	25 CHF
Al salmì di cervo, finferli spadellati, pomodori confit	
Culurgiones mit Wildbret Salmì, sautierten Pfifferlingen, Confit Kirschtomaten	
With venison salmì, sauteed chanterelles, confit cherry tomatoes	
Lorighittas al ragù di lepre e arancia	24 CHF
Lorighittas mit Hasenragout und Orange	
Lorighittas with hare ragout and orange	
Spaghetto alle vongole e bottarga	26 CHF
Spaghetti mit Muscheln und Bottarga	
Spaghetti with clams and bottarga	
Risotto ai mirtilli e zincarlin (min. x2)	P.P. 25 CHF
Risotto mit Blaubeeren und Zinkarlin (min. x2)	
Risotto with blueberries and zincarlin (min. x2)	

SECONDI | FLEISH UND FISCH | SECOND COURSES

Racks di capriolo	39 CHF
Con riduzione di merlot ai frutti di bosco, pera al vino, castagne, cavolo di bruxelles	
Wildbretregale, Merlotreduktion mit Beeren, Birne in Wein, Kastanien, Rosenkohl	
Racks of venison, merlot reduction with berries, pear in wine, chestnuts, brussels cabbage	
Tagliata di cinghiale ai funghi porcini	35 CHF
Geschnittenes Wildschwein mit Steinpilzen	
Sliced wild boar with porcini mushrooms	
Ombrina scottata, scarola pinoli, uvetta	36 CHF
Gebratener Croaker, Endivien, Pinienkerne, Rosinen	
Seared croaker, endive, pine nuts, raisins	

Dalla Tradizione

POLENTE

Ossobuco di Vitello	32 CHF
Kalbshaxe mit polenta	
Veal shank with polenta	
Coniglio al rosmarino	29 CHF
Kaninchen an Rosmarin mit Polenta	
Rabbit with polenta	
Porcini in salsa	26 CHF
Steinpilzen mit polenta	
Royal cep with polenta	
Gorgonzola	22 CHF
Gorgonzola-käse mit polenta	
Gorgonzola cheese with polenta	

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Risotto ai porcini e zafferano	P.P. 24 CHF
Safran-Risotto mit Steinpilzen (min. x2)	
Risotto with mushroom and saffron (min. x2)	
Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello	P.P. 39 CHF
Safran-Risotto und Kalbshaxe (min. x2)	
Veal shank with saffron risotto (min. x2)	
Spaghetti:	
Alla Bolognese	20 CHF
Aaglio, olio e peperoncino	17 CHF
Pomodoro e Basilico	18 CHF
Lasagna tradizionale	20 CHF
Hausgemachte lasagna	
Homemade lasagna	

Dalla Tradizione

PESCE DEL LAGO | SEE FISCH | LAKE FISH

Persico al burro e salvia

30 CHF

Eglifilets mit butter und salbei

Perch filets butter and sage

I nostri Dessert

DESSERT

Freschi e preparati quotidianamente, il nostro personale è a vostra disposizione per illustrarvi l'offerta del giorno

Unser Personal stellt Ihnen gerne unsere täglich frisch zubereiteten Desserts vor

Our staff is pleased to inform you about our daily offer of freshly prepared desserts

INFORMAZIONI | INFORMATION

*Il personale è a vostra disposizione per qualsiasi informazione sui nostri prodotti e per delucidazioni sugli **allergeni** eventualmente presenti*

*Das Personal steht Ihnen für Informationen zu unseren Produkten und zur Klärung etwaiger **Allergene** zur Verfügung*

*The staff is at your disposal for any information on our products and for clarification on any **allergens** present*

Provenienza della carne: Svizzera e Italia

Fleischherkunft: Schweiz und Italien

Meat origin: Switzerland and Italy

Provenienza del pesce: Svizzera e Italia

Fischherkunft: Schweiz und Italien

Fish origin: Switzerland and Italy

Le nostre Bevande

BIBITE | GETRÄNKE | DRINKS

Acqua naturale minerale arkina	100 cL	8 CHF
Acqua naturale minerale arkina	50 cL	5 CHF
Acqua frizzante minerale arkina	100 cL	8 CHF
Acqua frizzante minerale arkina	50 cL	5 CHF
Spremuta d'arancio fresca	30 cL	7 CHF
Spremuta d'arancio fresca	20 cL	5 CHF
Coca cola & coca cola zero	33 cL	5 CHF
Fanta	33 cL	5 CHF
Gazzosa san Nicolao al Limone o Mandarino	33 cL	5 CHF
Rivella rossa	33 cL	5 CHF
Ramseier Mosto dolce	33 cL	5 CHF
Schweppes tonic o bitter lemon	20 cL	4,50 CHF
Tè freddo al limone o Pesca	30 cL	4 CHF
Tè freddo al limone o pesca	20 cL	3 CHF
Birra feldschlosschen speciale	33 cL	5,50 CHF
Birra feldschlosschen lager	50 cL	7 CHF
Birra erdinger weissebier	50 cL	7 CHF
Frucht panaché al limone	33 cL	5,50 CHF
Birra analcolica feldschlosschen	33 cL	5 CHF
Birra Ichnusa non filtrata	33 cL	5,50 CHF
Birre artigianali dal birrificio di Arzo (TI)	33 cL	6,50 CHF