



LOCANDA SANDRIESE
da *Daide 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 Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Tomato salad with mozzarella and basil	18 CHF

ANTIPASTI | VORPEISEN | STARTERS

Polpo scottato, crema d'aglio nero e zeast di lime Gebratener Tintenfisch, schwarze Knoblauchcreme und Limettenschale Seared octopus, black garlic cream and lime zeast	20 CHF
Misto di salumi e formaggi; Gemischte Aufschnitt und Käse Mixed cold cuts and cheeses	22 CHF
Tartar di manzo (150g), pane toast e burro Rindertartar (150 g), Toastbrot und Butter Beef tartare (150g), bread toast and butter	25 CHF
Asparagi gratinati, uovo e profumo di tartufo Gratiniertes Spargel, Ei und schwarzer Trüffel Gratinated asparagus, egg and black truffle	24 CHF

ZUPPE | SUPPEN | SOUPS

Crema di asparago bianco, gocce di aglio nero, tuorlo disidratato Creme aus weißem Spargel, Tropfen schwarzen Knoblauchs, getrocknetem Eigelb Cream of white asparagus, drops of black garlic, dehydrated yolk	18 CHF
Minestrone alla Ticinese Tessiner Minestrone Ticinese minestrone	10 CHF

Dal Ristorante

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Culurgiones fatti in casa al ragù bianco d'agnello Culurgiones mit weißem Lammragout Culurgiones with white lamb ragù	24 CHF
Lorighittas ai sapori di mare Lorighittas mit Meeresgeschmack Lorighittas with sea flavors	28 CHF
Parmigiana di melanzane Auberginen Parmigiana Eggplant parmigiana	19 CHF

SECONDI | FLEISH UND FISCH | SECOND COURSES

Racks d'agnello in crosta aromatica, asparagi e patate saltate Aromatisch verkrustete Lammrücken, Spargel und Bratkartoffeln Aromatic crusted lamb racks, asparagus and sauteed potatoes	40 CHF
Calamari fritti o in griglia con contorno di insalata mista Gebratener oder gegrillter Tintenfisch mit einer Beilage gemischten Salats Fried or grilled squid with a side of mixed salad	28 CHF

PANINI | BELEGTE BROTE | SANDWICHES

Burger procheddu Con pancina di maiale CBT, pecorino, cipolla caramellata, pomodoro e insalata Mit CBT-Schweinebauch, Pecorino-Käse, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Salat With CBT pork belly, pecorino cheese, caramelized onion, tomato and salad	20 CHF
Beef Burger Con hamburger di manzo CH, formaggio, cipolla caramellata, pomodoro e insalata Mit CH Beef Burger, Käse, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Salat With CH beef burger, cheese, caramelized onion, tomato and salad	22 CHF
Toast al prosciutto e formaggio Schinken-Käse-Toast Ham and cheese toast	8 CHF
Panino con prosciutto cotto o crudo e formaggio Sandwich mit gekochtem oder rohem Schinken und Käse Sandwich with cooked or raw ham and cheese	10 CHF

Dalla pizzeria

PIZZE

Marinara Pomodoro, aglio e origano Tomaten, Knoblauch und Oregano Tomato, garlic and oregano	12 CHF
Margherita Pomodoro, Mozzarella, Basilico e olio EVO Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Öl Tomato, Mozzarella, Basil and oil	14 CHF
Vegetariana Pomodoro, Mozzarella e Verdure Grigliate Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse Tomato, Mozzarella and Grilled Vegetables	20 CHF
Sarda Mozzarella Fior di Latte, Pomodori Secchi, Olivette, Ricotta di Pecora e Bottarga di Muggine Mozzarella Fior di Latte, Getrocknete Tomaten, Oliven, Schaf Ricotta und Mullet Bottarga Mozzarella Fior di Latte, Dried Tomatoes, Olives, Sheep Ricotta and Mullet Bottarga	27 CHF
Ticinese Pomodoro, Mozzarella, Carne Secca, Robiola di Capra, Crescione Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Ziegenrobiola, Brunnenkresse Tomato, Mozzarella, Dried Meat, Goat Robiola, Watercress	28 CHF
Stagionale Pomodoro, Mozzarella, Luganiga Ticinese e Asparagi Tomaten, Mozzarella, Tessin Luganiga und Spargel Tomato, Mozzarella, Ticinese Luganiga and Asparagus	26 CHF

AGGIUNTE | ERGÄNZUNGEN | ADDITIONS

<i>Bufala, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto, Salame Dolce, Salame Piccante, Cipolle Rosse, Grana Padano a Scaglie</i> <i>Büffelmozzarella, roher Schinken, gekochter Schinken, süße Salami, würzige Salami, rote Zwiebeln, geschuppte Grana Padano</i> <i>Buffalo Mozzarella, Raw Ham, Cooked Ham, Sweet Salami, Spicy Salami, Red Onions, Flaked Grana Padano</i>	5 CHF
<i>Capperi, Acciughe, Rucola, Pomodorini Freschi</i> <i>Kapern, Sardellen, Rucola, frische Kirschtomaten</i> <i>Capers, Anchovies, Rocket, Fresh Cherry Tomatoes</i>	2 CHF

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

In base alla disponibilità

DA 8 A 12 CHF

Je nach Verfügbarkeit

VON 8 BIS 12 CHF

Based on availability

FROM 8 TO 12 CHF

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 (Laboratorio Birrario Ticinese)	33 cL	8 - 14 CHF