



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 Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Tomato salad with mozzarella and basil	21 CHF
Insalatona "La Locanda" Insalata mista, uovo, tonno, formaggio fresco del ticino, capperi, cipolla rossa Gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Tessiner Frischkäse, Kapern und roten Zwiebeln Mixed salad, egg, tuna, fresh cheese from Ticino, capers, red onion	25 CHF

ANTIPASTI | VORPEISEN | STARTERS

Selezione di salumi e formaggi Auswahl an Aufschnitt und Käse Selection of cold cuts and cheeses	25 CHF
Crema di castagne e porcini Kastanien- und Steinpilzcreme Chestnuts and porcini mushrooms cream	21 CHF
Carne secca di cervo, composta di fichi, caprino e mandorle tostate Getrocknetes Wild, bestehend aus Feigen, Ziegenkäse und gerösteten Mandeln Dried venison, composed of figs, goat cheese and toasted almonds	19 CHF
Polpo (CBT) accompagnato dalla crema di cavolo e un ketchup di carote Oktopus (NG), begleitet von Kohlcreme und Karottenketchup Octopus (LTC) accompanied by cream of cabbage and a carrot ketchup	24 CHF

Dal Ristorante

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Millefoglie di Carasau ai funghi d'autunno	22 CHF
Carasau Millefeuille mit Herbstpilzen Carasau millefeuille with autumn mushrooms	
Culurgiones al ragù di lepre	26 CHF
Culurgiones mit Hasenragout Culurgiones with hare ragout	
Spghettone alle vongole e bottarga	28 CHF
Spghettone mit Muscheln und Bottarga Spghettone with clams and bottarga	

SECONDI | FLEISH UND FISCH | SECOND COURSES

Lombatina di capriolo, pere al vin brulé, castagne e cavoletti di bruxelles	42 CHF
Hirschrücken, Birnen in Glühwein, Kastanien und Rosenkohl	
Venison loin, pears in mulled wine, chestnuts and Brussels sprouts	
Seppie e piselli	32 CHF
Tintenfisch und Erbsen	
Cuttlefish and peas	

PANINI | BELEGTE BROTE | SANDWICHES

Burger procheddu	25 CHF
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*	
Burger Berbeke	24 CHF
Con hamburger di agnello, formaggio, lattuga, pomodoro, casizolu e cipolla caramellata*	
Mit Lammburger, Käse, Salat, Tomate, Casizolu und karamellisierten Zwiebeln*	
With lamb burger, cheese, lettuce, tomato, casizolu and caramelized onion*	

*Con contorno da patate fritte | Mit einer Beilage aus Bratkartoffeln | With a side dish from fried potatoes

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	
Minestrone alla Ticinese	10 CHF
Tessiner Minestrone Ticinese minestrone	

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 filtrata naturale o frizzante	75 cL	6 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 Ticinese)	33 cL	8 - 14 CHF