



LOCANDA GANDRIESE

Davide Crote

MENÙ

Ci trovi su | Finden Sie uns auf | You can find us on



ANTIPASTO | VORSPEISE | APPETISER

Millefoglie di Carasau ai carciofi e pecorino 22 CHF
Carasau Millefeuille mit Artischocken und Pecorino-Käse
Carasau millefeuille with artichokes and pecorino cheese

Polpo scottato, fainè e cipolle caramellate 28 CHF
Gebratener Oktopus, Fainè und karamellierte Zwiebeln
Seared octopus, fainè and caramelized onions

Tagliere di salumi e formaggi del territorio 25 CHF
Platte mit lokalen Aufschnitt und Käse
Platter of local cold cuts and cheeses

PRIMI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSE

Culurgiones, fonduta di formaggi del ticino e tartufo nero 27 CHF
Culurgiones, Tessiner Käsefondue und schwarzer Trüffel
Culurgiones, Ticino cheese fondue and black truffle

Linguine vongole e bottarga di muggine 28 CHF
Linguine mit Venusmuscheln und Bottarga
Linguine with clams and bottarga

SECONDI | ZWEITE GÄNGE | SECOND COURSE

Racks d'agnello, patate tornite e carciofi 42 CHF
Lammracks, Kartoffeln und Artischocken
Lamb Racks, potatoes and artichokes

Filetto di triglia, spinacini saltati ceci e patate arrosto 35 CHF
Meerbarbenfilet, sautierter Spinat, Kichererbsen und Bratkartoffeln
Red mullet fillet, sautéed spinach, chickpeas and roasted potatoes

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

Dalla Tradizione

INSALATE | SALATE | SALADS

Insalata verde	9 CHF
Grüner salat Green salad	
Insalata mista	11 CHF
Gemischter salat Mixed salad	

POLENTE

Ossobuco di Vitello	34 CHF
Kalbshaxe mit polenta	
Veal shank with polenta	
Coniglio al rosmarino	30 CHF
Kaninchen an Rosmarin mit Polenta	
Rabbit with polenta	
Porcini in salsa	28 CHF
Steinpilzen mit polenta	
Royal cep with polenta	

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Risotto ai porcini e zafferano (min. x2, 20' di attesa)	P.P. 26 CHF
Safran-Risotto mit Steinpilzen (min. x2, 20' Wartezeit)	
Risotto with mushroom and saffron (min. x2, 20' waiting)	
Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello	P.P. 40 CHF
Safran-Risotto und Kalbshaxe (min. x2)	
Veal shank with saffron risotto (min. x2)	
Lasagna tradizionale	22 CHF
Hausgemachte lasagna Homemade lasagna	
Tagliatella alla bolognese	21 CHF
Bolognese tagliatelle	

PESCE DEL LAGO | SEE FISCH | LAKE FISH

Persico al burro e salvia	30 CHF
Eglifilets mit butter und salbei	
Perch filets butter and sage	