



# 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

Burger di fainè e polpo scottato, cipolle, mayonaise al timo, salicornia 28 CHF  
Fainé-Burger und gebratener Oktopus, Zwiebeln, Thymianmayonnaise, Queller  
Fainé burger and seared octopus, onions, thyme mayonnaise, glasswort

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 al ragù bianco di agnello 28 CHF  
Culurgiones mit weissem Lammragout  
Culurgiones with white lamb ragout

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

Ricciola servita sul suo brodetto, spinaci e patate tornite 48 CHF  
Amberjack auf seiner Brühe, Spinat und gewendeten Kartoffeln  
Amberjack on its broth, spinach and turned 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	