



# LOCANDA GANDRIESE

*Davide Crote*

## MENÙ

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



## ANTIPASTO | VORSPEISE | APPETISER

- Crema di porri e castagne con tartufo nero 24 CHF  
Lauch und Kastaniencreme mit schwarzem Trüffel | Leek and chestnut cream with black truffle
- Tentacolo di polpo, crema di carote acidificata e cipollina croccante 26 CHF  
Oktopustentakel, gesäuerte Karottencreme und knackige Zwiebeln  
Octopus tentacle, acidified carrot cream and crunchy onion
- Millefoglie di carrasau ai funghi misti e pecorino 22 CHF  
Carasau Millefeuille mit gemischten Pilzen und Pecorino  
Carasau millefeuille with mixed mushrooms and pecorino
- Tagliere di salumi e formaggi del territorio 26 CHF  
Platte mit lokalen Aufschnitt und Käse | Platter of local cold cuts and cheeses
- Carpaccio di cervo, rafano, pinoli tostati e germogli ticinesi 23 CHF  
Hirschcarpaccio, Meerrettich, geröstete Pinienkerne und Tessiner Sprossen  
Venison carpaccio, horseradish, toasted pine nuts and Ticino sprouts

## PRIMI | ERSTER GERICHT | FIRST DISH

- Culurgiones al ragù bianco di lepore, pomodori confit e cialda di pecorino 29 CHF  
Culurgiones mit weissem Hasenragout, Pecorino und konfitierten Kirschtomaten  
Culurgiones with white hare ragù, pecorino and confit cherry tomatoes
- Fregula mantecata ai formaggi del Ticino, spugnole e pepe della Valle Maggia 28 CHF  
Fregula-Creme mit Tessiner Käse, Steinpilzen und Pfeffer aus dem Maggiatal  
Fregula creamed with Ticino cheeses, porcini mushrooms and pepper from the Maggia Valley
- Linguine alle vongole e bottarga di muggine 28 CHF  
Linguine mit Venusmuscheln und Meeräschenrogen | Linguine with clams and mullet roe

## SECONDI | ZWEITER GERICHT | SECOND DISH

- Lombatina di Capriolo con contorni alla baden baden 45 CHF  
Hirschrücken, Beilagen nach badisch-badischer Art | Venison loin, Baden Baden-style side dishes
- Filetto di rombo, salsetta di cherry, capperi olive e patate 34 CHF  
Steinbuttfilet, Kirschsauce, Kapern, Oliven und Kartoffeln  
Turbot fillet, cherry sauce, capers, olives and potatoes

# Le insalate

<b>Insalata verde</b> Grüner salat   Green salad	9 CHF
<b>Insalata mista</b> Gemischter salat   Mixed salad	12 CHF

# Dalla Tradizione

## POLENTE

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

## PRIMI | ERSTER GERICHT | FIRST DISH

<b>Risotto ai porcini e zafferano (min. x2, 20' di attesa)</b> Safran-Risotto mit Steinpilzen (min. x2, 20' Wartezeit) Risotto with mushroom and saffron (min. x2, 20' waiting)	P.P. 26 CHF
<b>Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello</b> Safran-Risotto und Kalbshaxe (min. x2) Veal shank with saffron risotto (min. x2)	P.P. 40 CHF
<b>Lasagna tradizionale</b> Hausgemachte lasagna   Homemade lasagna	24 CHF
<b>Tagliatella alla bolognese</b> Bolognese tagliatelle	21 CHF

## PESCE DEL LAGO | SEE FISCH | LAKE FISH

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

*Per i Bambini*

## FÜR IHRE KINDER | FOR YOUR CHILDREN

Pasta al pomodoro	10 CHF
Pasta mit Tomatensauce   Pasta with tomato sauce	
Crocchette di pollo	15 CHF
Hühnernuggets   Chicken Nuggets	

## SUPPLEMENTI | GEGEN AUFPREIS | EXTRA CHARGE

Piatti condivisi	3 CHF
Gemeinsame Gerichte	
Shared dishes	

*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 e del pesce: Svizzera, Italia, Irlanda, Danimarca, Spagna, Russia, Nuova Zelanda*  
*Herkunft von Fleisch und Fisch: Schweiz, Italien, Irland, Dänemark, Spanien, Russland, Neuseeland*  
*Meat and fish origin: Switzerland, Italy, Ireland, Denmark, Spain, Russia, New Zealand*

# 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