



LOCANDA GANDRIESE

Davide Crote

MENÙ

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



ANTIPASTO | VORSPEISE | APPETISER

- Carciofo scottato, panna acida e bottarga 20 CHF
Gebratene Artischocke, Sauerrahm und Bottarga | Fried artichoke, sour cream and bottarga
- Polpo in agliata alla “Stintinese” 25 CHF
“Stintinese“ Oktopus in Knoblauchsauce | “Stintinese“ Octopus in garlic sauce
- Tagliere misto di formaggi e salumi Sardi e Ticinesi 25 CHF
Gemischte Platte mit sardischen und tessinischen Käsesorten und Wurstwaren
Mixed platter of Sardinian and Ticino cheeses and cured meats

PRIMI | ERSTER GERICHT | FIRST DISH

- Culurgiones al ragù bianco di agnello e chips di pecorino 29 CHF
Culurgiones mit weissem Lammragout und Pecorino-Chip
Culurgiones with white lamb ragout and pecorino chips
- Fregula agli asparagi, mantecata ai formaggi ticinesi e pepe della Maggia 28 CHF
Sardischer Fregula mit Spargel, cremig mit Tessiner Käse und Maggia Pfeffer
Sardinian fregula with asparagus, creamed with Ticino cheeses and Maggia pepper
- Linguine alle vongole e bottarga di muggine 30 CHF
Linguine mit Muscheln und Meeräschenrogen | Linguine with clams and mullet roe

SECONDI | ZWEITER GERICHT | SECOND DISH

- Costine di agnello in panura aromatica, patate schiacciate e carciofi 41 CHF
Lammrippchen in aromatischer Semmelbrösel, Kartoffelpüree und Artischocken
Lamb ribs in aromatic breadcrumbs, mashed potatoes and artichokes
- Calamaro scottato, piselli e patate 39 CHF
In der Pfanne gekochter Tintenfisch, Erbsen und Kartoffeln
Seared squid, peas and potatoes
- Asparagi, crema di pecorino e uovo poché 28 CHF
Spargel, Pecorino-Käsecreme und pochiertes Ei
Asparagus, pecorino cheese cream and poached egg

Le insalate

Insalata verde Grüner salat Green salad	9 CHF
Insalata mista Gemischter salat Mixed salad	12 CHF

Dalla Tradizione

POLENTE

Ossobuco di Vitello Kalbshaxe mit polenta Veal shank with polenta	34 CHF
Coniglio al rosmarino Kaninchen an Rosmarin mit Polenta Rabbit with polenta	30 CHF
Porcini in salsa Steinpilzen mit polenta Royal cep with polenta	26 CHF

PRIMI | ERSTER GERICHT | FIRST DISH

Risotto ai porcini e zafferano (min. x2, 20' di attesa) Safran-Risotto mit Steinpilzen (min. x2, 20' Wartezeit) Risotto with mushroom and saffron (min. x2, 20' waiting)	P.P. 26 CHF
Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello Safran-Risotto und Kalbshaxe (min. x2) Veal shank with saffron risotto (min. x2)	P.P. 40 CHF
Lasagna tradizionale Hausgemachte lasagna Homemade lasagna	24 CHF
Spaghetti Al pomodoro mit Tomatensosse with tomato sauce	19 CHF
Ragù alla Bolognese Bolognese Fleischsosse Bolognese meat sauce	22 CHF
Aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Öl und Chilischote with garlic, oil and hot peppers	16 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