



LOCANDA GANDRIESE

Davide Crote

MENÙ

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



ANTIPASTO | VORSPEISE | APPETISER

Tris di Tartare: 30 CHF

Ricciola con maionese al wasabi, salmone con maionese di soia, gambero rosso con salsa tzatziki

Amberjack mit Wasabi-Mayonnaise, Lachs mit Soja-Mayonnaise, rote Garnele mit Tzatziki-Sauce

Amberjack with wasabi mayonnaise, salmon with soy mayonnaise, red prawn with tzatziki sauce

Polpo grigliato, hummus al basilico, polvere mediterranea 26 CHF

Gegrillter Oktopus, Basilikum-Hummus, mediterranes Pulver

Grilled octopus, basil hummus, Mediterranean powder

Uovo CBT, millefoglie di patate, crema di pecorino al tartufo 25 CHF

Ei, Kartoffel-Millefeuille, Pecorino-Creme mit Trüffel

LTC egg, potato millefeuille, truffle pecorino cream

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 29 CHF

Culurgiones mit weissem Lammragout

Culurgiones with white lamb ragout

Conchiglioni ricotta e spinaci 27 CHF

Conchiglioni gratinati, coulis di pomodorini, spuma di mozzarella di bufala, basilico

Conchiglioni gefüllt mit Ricotta und gratiniertem Spinat, tomaten-Coulis, Büffelmozzarella-Schaum, Basilikum

Conchiglioni stuffed with ricotta and spinach, au gratin, tomato coulis, buffalo mozzarella foam, basil

Fregula ai crostacei, spuma di mozzarella di bufala e liquirizia 35 CHF

Fregula mit Meeresgarnelen, Büffelmozarella-schaum und Lakritze

Fregula with shellfish, buffalo mozzarella foam and liquorice

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

Pancia di maiale CBT, salsa al profumo di mirto, Rösti e crema di sedano rapa 39 CHF

Schweinebauch, Myrtensauce, Kartoffelrösti und Selleriecreme

LTC pork belly, myrtle flavored sauce, Potatoes Rösti and celeriac cream

Lombata di agnello, salsa allo zafferano, patate tornite e spinaci saltati 42 CHF

Lamm, Safransauce, Kartoffeln und Spinat

Lamb, saffron sauce, potatoes and spinach

Trancio di branzino, crema di carote e zenzero, chips di fainé 40 CHF

Scheibe Wolfsbarsch, Karotten-Ingwer-Creme, Fainé-Chips

Slice of sea bass, carrot and ginger cream, fainé chips

Persico al burro e salvia servito con patate e verdure 30 CHF

Eglifilet mit Butter und Salbei, mit Kartoffeln und Gemüse

Perch with butter and sage with potatoes and vegetables

Le insalate

Insalata verde 9 CHF

Grüner salat | Green salad

Insalata mista 12 CHF

Gemischter salat | Mixed salad

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

Dalla Tradizione

POLENTE

Ossobuco di Vitello Kalbshaxe mit polenta Veal shank with polenta	35 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	25 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



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
Coca cola	33 cL	5 CHF
Coca Cola zero	33 cL	5 CHF
Fanta	33 cL	5 CHF
Gazzosa san Nicolao al Limone	33 cL	5 CHF
Gazzosa san Nicolao al 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	6 CHF
Birra feldschlosschen lager	50 cL	7,50 CHF
Birra Erdinger weissebier	50 cL	8 CHF
Frucht panaché al limone	33 cL	5,50 CHF
Birra analcolica feldschlosschen	33 cL	5 CHF
Birra Ichnusa non filtrata	33 cL	6 CHF
Birre artigianali (Laboratorio Ticinese)	33 cL	8 - 14 CHF