



# LOCANDA GANDRIESE

*Davide Crote*

## MENÙ

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



## ANTIPASTO | VORSPEISE | APPETISER

Non un semplice uovo 29 CHF

Uovo cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate, fonduta di pecorino al tartufo

Niedrigtemperaturgegartes Ei, Kartoffel-Millefeuille, Pecorino-Fondue mit Trüffel

Low temperature cooked egg, potato millefeuille, pecorino fondue with truffle

Panna cotta all'avocado, trota marinata e profumata agli agrumi 28 CHF

Avocado-Panna-Cotta, marinierter Forelle und Zitrus-Geschmack

Avocado panna cotta, marinated trout and citrus-flavoured

Selezione di salumi di selvaggina e formaggi 26 CHF

Auswahl an sardischen und Tessiner Aufschnitt- und Käsesorten

Selection of Sardinian and Ticinese cold cuts and cheeses

## PRIMI | ERSTEN GÄNGEN | FIRST COURSES

Fregula sarda al gambero rosso, stracciatella e liquirizia 36 CHF

Sardische Fregula mit roten Garnelen, Stracciatella und Lakritz

Sardinian fregula with red shrimp, stracciatella and licorice

Conchiglioni d'Autunno 30 CHF

Conchiglioni ripieni di ricotta e funghi, salsa alle noci, pancetta ticinese croccante

Conchiglioni-Nudeln gefüllt mit Ricotta und Pilzen, Walnussauce, knuspriger Tessiner Speck

Conchiglioni pasta stuffed with ricotta and mushrooms, walnut sauce, crispy Ticino bacon

Culurgiones al ragù di lepre 32 CHF

Culurgiones (Sardische Ravioli) mit Hasenragout

Culurgiones (Sardinian ravioli) with hare ragout

## SECONDI | HAUPTGERICHTE | SECOND COURSES

Capriolo 45 CHF

Lombata di capriolo, ristretto di merlot speziato, spätzle di castagna, Bruxelles, pera al vino

Hirschfilet, gewürzte Merlot-Reduktion, Kastanienspätzle, Brüssel, Birne in Wein

Venison loin, spiced merlot reduction, chestnut spätzle, brouxelles, pear in wine

Lucioperca, zucca, barbabetola, prezzemolo e crostone di polenta 36 CHF

Zander, Kürbis, Rote Bete, Petersilie und Polenta-Crouton

Pikeperch, pumpkin, beetroot, parsley and polenta crouton

Maialino CBT al mirto, crema di sedano rapa e patate 42 CHF  
NTG Schweinefleisch mit Myrte, Knollenselleriecreme, Kartoffeln  
LTC Pork with myrtle, cream of celeriac, Potatoes

Polpo scottato, crema di patate, porri e zafferano 28 CHF  
Gebratener Oktopus, Kartoffelcreme, Lauch und Safran  
Seared octopus, potato cream, leeks and saffron

## *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