

Benvenuti al Ristorante Gandria, dove la cucina italiana contemporanea incontra l'essenza della tradizione.

Lo **Chef Adriano Peroncini** vi propone l'Esperienza Italiana, un percorso di degustazione che celebra l'evoluzione della cucina italiana attraverso la stagionalità dei migliori ingredienti.

**I tre menu - Le Orme, Equilibrio ed Evoluzione,**  
vi condurranno in un viaggio gastronomico in cui ogni piatto è una reinterpretazione raffinata dei sapori e delle radici della nostra tradizione.

Al Gandria, la selezione delle materie prime è il frutto di una ricerca continua dei migliori ingredienti italiani DOP e IGT, frutto del lavoro e della dedizione di produttori che preservano le eccellenze della nostra terra. Attraverso una cucina che unisce tecnica, creatività e passione.

"La mia è una cucina culturalmente sostenibile, poiché onoro il mio territorio, i suoi prodotti e le sue tradizioni, portandoli in tavola attraverso una visione moderna e rispettosa delle origini."

*Chef Adriano Peroncini*

Willkommen im Restaurant Gandria, wo die moderne italienische Küche auf die Essenz der Tradition trifft.

**Küchenchef Adriano Peroncini** bietet Ihnen die Italienische Erfahrung, eine Degustationsreise, die Entwicklung der italienischen Küche durch die Saisonalität der besten Zutaten zelebriert.

**Die drei Menüs - Le Orme, Equilibrio und Evoluzione,**  
nehmen Sie mit auf eine gastronomische Reise, bei der jedes Gericht eine raffinierte Neuinterpretation der Aromen und Wurzeln unserer Tradition ist.

Im Gandria ist die Auswahl der Rohstoffe das Ergebnis einer ständigen Suche nach den besten italienischen Zutaten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter Herkunftsbezeichnung (IGT), der Arbeit und der Hingabe der Erzeuger, die die Vorzüge unseres Landes bewahren. Durch eine Küche, die Technik, Kreativität und Leidenschaft vereint.

"Meine Küche ist kulturell nachhaltig, denn ich ehre mein Gebiet, seine Produkte und Traditionen und bringe sie mit einer modernen Vision auf den Tisch, die die Ursprünge respektiert."

*Chef Adriano Peroncini*

Welcome to Gandria Restaurant, where contemporary Italian cuisine meets the essence of tradition.

**Chef Adriano Peroncini** brings you the Italian Experience, a tasting journey that celebrates the evolution of Italian cuisine through the seasonality of the finest ingredients.

**The three menus - Le Orme, Equilibrio and Evoluzione,**  
will take you on a gastronomic journey in which each dish is a refined reinterpretation of the flavors and roots of our tradition.

At Gandria, the selection of raw materials is the result of a continuous search for the best Italian DOP and IGT ingredients, the fruit of the work and dedication of producers who preserve the excellence of our land. Through a cuisine that combines technique, creativity and passion.

"Mine is a culturally sustainable cuisine, as I honor my territory, its products and traditions, bringing them to the table through a modern vision that respects the origins."

*Chef Adriano Peroncini*



Menu Degustazione Esperienza Italiana

## “Le Orme”

4 Portate | 4 Gängen | 4 Courses CHF 98.-



Menu Degustazione Esperienza Italiana

## “Equilibrio”

5 Portate | 5 Gängen | 5 Courses CHF 110.-



Menu Degustazione Esperienza Italiana

## “Evoluzione”

6 Portate | 6 Gängen | 6 Courses CHF 125.-

**MICHELIN**  
2024

