

GROTTO BROGGINI

— Ristoranti Fred Feldpausch —



Proposte menù • Menuvorschläge / Basis
A partire da 10 persone • ab 10 Personen

Menu A

Insalata mista con salsa all'italiana (10,12)
Bunt gemischter Salat an italienischer Salatsauce

☆☆☆

Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna
Patate al rosmarino (7,9)

Halbes Broggini-Güggeli vom Spiess
mit Rosmarinkartoffeln

☆☆☆

Tirami sù (1,3,7,8)

Tirami-su

CHF 39.—

Vegi: Frittata di patate con verdure miste
Kartoffel-Ei Frittata mit gemischtem Gemüse (3,7,9)

Menu B

Insalata verde con rapanelli e uova, (3, 10,12)
salsa all'italiana

Kopfsalat mit Radieschen und Ei an italienischer Salatsauce

☆☆☆

Ossobuco di vitello in gremolata (1,7,9,12)
risotto allo zafferano

Kalbshaxen in italienischer Gemüsesauce geschmort
dazu klassischer Safranrisotto

☆☆☆

Cassata alla siciliana (3,7,8,12)

CHF 54.—

Vegi: Parmigiana di melanzane, pomodoro e zucchine
Gratin von Auberginen, Tomaten und Zucchetti (7)

Allergene: 1=Cereali, glutine 2=Crostacei 3=Uova 4=Pesce 5=Arachidi 6=Soja 7=Latte, Lattosio 8=Frutta a guscio,
Noci

9=Sedano 10=Senape 11=Senape 12=Anidride solforosa, solfiti 13=Lupini 14=Molluschi

Grotto Broggini – Via San Materno 18 – 6616 Losone Tel. 091 791 15 67 broggini@ristoranti-ff.ch

GROTTO BROGGINI

— Ristoranti Fred Feldpausch —



Proposte “Festivi” • Menuvorschläge “Festlich”
A partire da 10 persone • ab 10 Personen

Festivo E

Duetto di salmone marinato (1,4,7,10,12)
con avocado e insalatina di cetrioli alla senape
Zweierlei vom marinierten Lachs mit Avocado
Gurkensalat an Senfdressing

☆☆☆

Arrosto di carré di vitello con salsa alle spugnole
verdure e purea di patate con sedano (1,7,9,12)

Kalbskarreebraten mit Morchelrahmsauce

Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree

☆☆☆

Semifreddo al nocino (3,7,8)

Halbgefrorenes mit Tessiner-Nusslikör

CHF 78.—

Vegi: Polpette di quinoa alle spugnole

Verdure e purea di patate con sedano

Quinoakugeln an Morchelsauce,

Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree (1,3,7,9,12)

Festivo F

Risotto al limone (4,7,12)

con filetto di triglia dorato

Zitronenrisotto mit gebratenem Rotbarschfilet

☆☆☆

Roastbeef all'inglese con salsa béarnaise

Verdure e patate gratinate (3,7,9,12)

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Gemüse und Kartoffelgratin

☆☆☆

Carpaccio d'ananas

con “pesto” di menta fresca e pistacchi (8)

Ananas-Carpaccio mit Minzen-Pistazienpesto

CHF 72.—

Vegi: Cordonbleu di melanzane

con spaghetti al pomodoro (1,3,7)

Auberginen Cordonbleu mit Tomatenspaghetti

Allergene: 1=Cereali, glutine 2=Crostacei 3=Uova 4=Pesce 5=Arachidi 6=Soja 7=Latte, Lattosio 8=Frutta a guscio,
Noci

9=Sedano 10=Senape 11= Sesamo 12=Anidride solforosa, solfiti 13=Lupini 14=Molluschi

Grotto Broggini – Via San Materno 18 – 6616 Losone Tel. 091 791 15 67 broggini@ristoranti-ff.ch

GROTTO BROGGINI

— Ristoranti Fred Feldpausch —



Proposte “Festivi” • Menuvorschläge “Festlich”
A partire da 10 persone • ab 10 Personen

Festivo G

Insalata di misticanza con gamberoni (2)
salsa all’olio e limone

Junger Blattsalat mit Riesencrevetten
an Olivenöl-Zitronenvinaigrette

☆☆☆

Filetto di manzo intero al forno (7,9,12)
con salsa al pepe verde “Madagaskar”,
verdure e patate castello saltati al rosmarino

Ganzes Rindsfilet aus dem Ofen mit Madagaskar -Pfeffersauce, Gemüse und Schlosskartoffeln an
Rosmarin

☆☆☆

Sorbetto con liquore a scelta

Sorbet mit Likör nach Wahl (Allergene secondo gusto)

CHF 68.—

Vegi: Uove in camicia con zabaione al dragoncello, patate castello e verdure di stagione

Pochierte Eier an Estragonschaum
mit Schlosskartoffeln und Gemüse (3,9,12)

Festivo Vegetariano H

Tartare d’avocado con verdure (7,9)
salsa alla panna acida

Avocadotatar mit Gemüsewürfelchen und Sauerrahm

☆☆☆

Cordon-bleu di melanzane con formaggino (1,3,7)
conchiglie al pomodoro fresco
con rucola e peperoncino

Auberginen-Cordon bleu mit Formaggino gefüllt,
Teigwarenmuscheln mit Tomaten, Rucola
und Peperoncino

☆☆☆

Panna cotta al caffè (7)

CHF 50.—

Allergene: 1=Cereali, glutine 2=Crostacei 3=Uova 4=Pesce 5=Arachidi 6=Soja 7=Latte, Lattosio 8=Frutta a guscio,
Noci

9=Sedano 10=Senape 11=Senape 12=Anidride solforosa, solfiti 13=Lupini 14=Molluschi

Grotto Broggini – Via San Materno 18 – 6616 Losone Tel. 091 791 15 67 broggini@ristoranti-ff.ch

GROTTO BROGGINI

— Ristoranti Fred Feldpausch —



Proposte menú • Menuvorschläge / Basis
A partire da 10 persone • ab 10 Personen

Menu C

Duetto di bruschette al pomodoro e basilico (1)
Geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum

☆☆☆

**Grigliata con ribs di maiale, luganighetta,
pollo allo spiedo e medaglione d'agnello**
servito con patate fritte (1,7,9,10,12)

Grillplatte mit Spareribs, Luganighetta, Poulet vom Grill und Lammmedaillon, Pommes frites

☆☆☆

Panna cotta con coulis di bacche di stagione
Panna cotta mit Beerencoulis nach Saison (7)

CHF 56.—

Vegi: Spiedino di halumi e verdure
con risotto al limone (7,12)
Spieß von Haloumi und Gemüse mit Zitronenrisotto

Menu D

Caprini della Valla Maggia gratinato
su letto di zucchine grigliate (1,3,7)
Gratinierter Ziegenkäse aus dem Maggiatal
auf grillierten Zucchini-scheiben

☆☆☆

Brasato di manzo (1,7,9,12)
cottura a temperatura bassa per 18 ore
verdure al forno e polenta nostrana
Langsam geschmorter Rindsbraten mit
Ofengemüse und hausgemachter Polenta

☆☆☆

Mousse al cioccolato (3,6,7)
Feines Schokoladenmousse

CHF 50.—

Vegi: Stroganoff di tofu con polenta nostrana
Stroganoff von Tofu mit Polenta (6,7,9,12)

Allergene: 1=Cereali, glutine 2=Crostacei 3=Uova 4=Pesce 5=Arachidi 6=Soja 7=Latte, Lattosio 8=Frutta a guscio,
Noci

9=Senape 10=Senape 11=Senape 12=Anidride solforosa, solfiti 13=Lupini 14=Molluschi

Grotto Broggini – Via San Materno 18 – 6616 Losone Tel. 091 791 15 67 broggini@ristoranti-ff.ch