


ANTIPASTI PRIMI


Minestrone di verdure 
Tessiner Gemüsesuppe **9
9.80


Vitello tonnato
Gebratenes, fein geschnittenes Kalbfleisch an
Thunfischsauce **3, 4, 7, 10, 12
19.— - grande 29.—

Tartare di manzo "BIO" con pane tostato
BIO-Rindstatar mit geröstetem
Valle Maggia Brot **1, 4, 7, 9, 10, 12
90g 24.— - 180g 38.—

Prosciutto crudo di Parma, pomodoro
fresco e pane Valle Maggia croccante
Parma Rohschinken mit Tomaten
geröstetem Valle Maggia Brotchip
16.80

BRUSCHETTE

Duetto di Bruschette:
Geröstetes Valle Maggia Brot:
- al pomodoro e basilico 
mit Tomaten und Basilikum **1
9.80


- ai funghi porcini 
mit Steinpilzen **1
12.80


INSALATE

Insalata verde 
Grüne Blattsalate **10, 12
9.80

Insalata mista 
Gemischter Salat mit Sonnenblumen-
und Kürbiskernen **10, 12
11.80

PASTA, RISOTTO E POLENTA

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino
con zucchine e pomodoro 
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl
und Peperoncino mit Tomatenwürfeln
und Zucchiniestreifen **1, 3
16.— - piccolo 12.—

Spaghetti "Napoli" con salsa pomodoro 
Spaghetti "Napoli" mit Tomatensauce **1, 3
16.— - piccolo 12.—


Spaghetti "Enzo" con porcini, pancetta,
peperoncino, pomodoro e panna
Spaghetti mit Steinpilzen, Speckstreifen,
Tomatenwürfeln, Rahm und einem Hauch
Peperoncino **1, 3, 7
25.— - piccolo 16.—

L'autentico risotto ai funghi porcini
"Grotto Broggin" 

Der echte "Grotto Broggin" Steinpilzrisotto
**7, 12
24.— - piccolo 15.—

Risotto allo zafferano
con gamberoni grigliati

Safranrisotto mit grillierten Riesencrevetten
**2, 7, 12
28.— - piccolo 21.—

Polenta nostrana con funghi porcini 
Tessiner Polenta mit Steinpilzen **7
29.—



I NOSTRI POLLASTRELLI

I pollastrelli "Broggin" sono prodotti freschi
di qualità e provenienza Svizzera
Alle "Broggin Güggeli" sind frisch und von
Bauernhöfen aus der Schweiz

Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna:
Ein halbes "Broggin" Güggeli vom Spiess über
dem Holzfeuer **7, 9
22.80



- con risotto ai funghi porcini
mit Steinpilzrisotto **7, 9, 12
34.80

- con verdure mediterranee o spinaci
mit mediterranem Gemüse oder Spinat **7, 9
29.80

- con patate fritte o patate rosmarino
mit Pommes frites oder Rosmarin-Kartoffeln **7, 9
29.80



PIATTI TRADIZIONALI

Scaloppa di vitello "Vienna" con patate fritte
"Wienerschnitzel" vom Kalb – ganz klassisch,
mit Pommes frites **1, 3, 7
44.—

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle,
polenta nostrana
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln,
dazu Tessiner Polenta **7, 9, 12
37.—

Brasato di manzo al vino rosso cotto a bassa temperatura
per 18 ore con verdure al forno e polenta nostrana
Rindsbraten langsam geschmort während 18 Stunden
mit Ofengemüse, an kräftiger Rotweinsauce mit Tessiner Polenta
**1, 7, 9, 12
38.—

con risotto ai funghi porcini o zafferano **7,12
+ 5.—

DALLA GRIGLIA

Grigliata mista servita sul tagliere –
ribs di maiale, pollo, luganighetta e
costoletta d'agnello – patate fritte
Grillplatte auf dem Holzbrett serviert Spareribs,
Poulet, Tessiner Grillwurst und Lammkotelett –
Pommes frites ** 7, 9, 10
45.—

Gamberoni giganti con salsa al
dragoncello e riso basmati alle verdure
Riesencrevetten vom Grill an Estragonsauce und
Basmatireis mit Gemüsewürfel **2, 7, 9, 10, 12
39.80

Ribs di maiale con patate fritte
Spareribs auf dem Holzbrett serviert,
dazu Pommes frites ** 9, 10
39.80

Costolette d'agnello alle erbette
con patate fritte e spinaci
Lammkoteletts mit Kräutern,
serviert mit Pommes frites und Spinat **7
42.—

Paillard di vitello
con patate fritte e spinaci
Kalbspaillard, serviert mit Pommes frites
und Spinat **7
180g 39.80

Filetto di manzo "Hereford" Irlanda
con patate fritte e spinaci
Irländisches Rindsfilet "Hereford",
serviert mit Pommes frites und Spinat **7
200g 52.— - 120g 44.—

Luganighetta
"Macelleria Freddi, Intragna"
con risotto allo zafferano
Typische Tessiner-Grillwurst,
serviert mit Safranrisotto **7, 12
29.80

Contorni:
patate fritte, patate al rosmarino,
polenta **7,
riso Basmati alle verdure **9,
spaghetti **1,3 - spinaci **7
Verdure mediterranee **9
7.—

piatti dalla griglia con risotto
ai funghi porcini o zafferano **7,12
+ 5.—

VINO DELLA CASA



Ristoranti Fred Feldpausch
dal 1996

Franciacorta 10 cl 11.—
"Satèn" 75 cl 68.—
Antica Fratta

Ticino

BROG bianco "Preludio" 10 cl 7.50
Chiodi, Merlot, 75 cl 42.—
Pedemonte, Locarnese

BROG rosso "Baiocco" 10 cl 8.—
Gialdi, Merlot Botte, 75 cl 44.—
Mendrisiotto

BROG rosso riserva 10 cl 11.—
"Rompidée" 75 cl 68.—
Chiodi, Merlot Barrique,
Pedemonte, Locarnese

Edizione FF - 10 cl 12.50
"Riserva Tre Tetti" 75 cl 75.—
Gialdi, Merlot Barrique, 150 cl 155.—
Giornico, Mendrisiotto

PROSECCO/MOSCATO/ FRANCIACORTA/CHAMPAGNE

Prosecco "Pianer" Le Colture	11,0 vol%	10 cl 75 cl	8.— 48.—
Franciacorta "Satèn" Antica Fratta	12,5 vol%	10 cl 75 cl	11.— 68.—
Laurent Perrier - brut	11,0 vol%	38 cl 75 cl	49.— 78.—
Moscato d'Asti naturale "Cascina Fonda"	5,0 vol%	10 cl 75 cl	7.50 44.—

VINO DELLA CASA

Ticino

BROG bianco "Preludio" Chiodi, Merlot, Pedemonte, Locarnese	12,5 vol%	10 cl 75 cl	7.50 42.—
BROG rosso "Baiocco" Gialdi, Merlot Botte, Mendrisiotto	12,8 vol%	10 cl 75 cl	8.— 44.—
BROG rosso riserva "Rompidée" Chiodi, Merlot Barrique, Pedemonte, Locarnese	13,5 vol%	10 cl 75 cl	11.— 68.—
Edizione FF - "Riserva Tre Tetti" Gialdi, Merlot Barrique, Giornico, Mendrisiotto	13,0 vol%	10 cl 75 cl 150 cl	12.50 75.— 155.—

VINI APERTI

Merlot bianco/rosso DOC		10 cl 50 cl	3.90 19.50
La Pernice rosato Terreni alla Maggia, Merlot		10 cl 75 cl	5.50 36.—

APERITIVI

BIO Sambì - "Holundersekt" (bevanda 100% ticinese, frizzante al sambuco fermentato)	4 vol%	33 cl	8.—
Kir royal - al Prosecco **12		1 dl	9.—
Aperol Spritz o Hugo **12		1 dl	9.—
Campari Orange	23,0 vol%	40 cl	9.—
Cynar	16,5 vol%	40 cl	7.—
Campari	23,0 vol%	40 cl	7.—
Martini rosso o bianco **12	15,0 vol%	40 cl	7.—
Aperol	11,0 vol%	40 cl	7.—
Pernod	40,0 vol%	40 cl	7.—
Sherry Tio Pepe **12	15,0 vol%	40 cl	7.—

Provenienza della carne e pesce

Pollo, vitello, pancetta, maiale	Svizzera
Tatar di manzo, Brasato di manzo	Svizzera
Prosciutto crudo di parma	Italia
Agnello	Irlanda
Filetto di manzo	Irlanda
Gamberoni Black Tiger (golden shrimps)	Vietnam, allevamento, mangrovie

Allergie: In caso di allergia alimentare, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione.
Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien: Im Falle einer Lebensmittelallergie bitten wir Sie, sich für Informationen vor der Bestellaufnahme an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.
Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

****Legenda allergene:** Sostanze che non potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

1 Cereali, Glutine / Glutenhaltige Getreide - 2 Crostaci / Krebstiere - 3 Uova / Eier - 4 Pesce / Fische - 5 Arricchidi / Erdnüsse - 6 Soja / Sojabohnen - 7 Latte, lattosio / Milch - Laktose - 8 Frutta a guscio, noci / Hartschalennobst - Nüsse - 9 Sedano / Sellerie - 10 Senape / Senf - 11 Sesamo / Sesamsamen - 12 Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite - 13 Lupini / Lupinen - 14 Molluschi / Weichtiere

BIRRE

Appenzeller **1	4,8 vol%	spinata	25 cl 50 cl	4.40 7.50
Appenzeller "Sonwendlig" **1 senz'alcool	0,0 vol%	bottiglia	33 cl	4.80
BIO Appenzeller "Vollmond" **1	5,0 vol%	bottiglia	33 cl	5.50
Appenzeller "Weizen" **1	5,0 vol%	bottiglia	50 cl	7.50
Appenzeller "Ginger Beer" **1	2,4 vol%	bottiglia	33 cl	7.50
Appenzeller "Vintage Sour" **1	2,4 vol%	bottiglia	33 cl	8.50

BIBITE

Acqua gassata o naturale			0.80
		25 cl	2.—
Coca Cola, Sprite, Tè freddo	spinata	25 cl 50 cl	4.20 6.40
Gazosa al mandarino e limone	bottiglia	35 cl	4.80
Coca Cola	bottiglia	33 cl	4.80
Coca Cola Zero	bottiglia	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	bottiglia	20 cl	4.80
Rivella rossa, blu **7	bottiglia	33 cl	4.80
Mosto dolce - Süssmost	bottiglia	30 cl	4.80
Apfelschorle	bottiglia	30 cl	4.80
Acqua min. San Pellegrino gassata o naturale	bottiglia	50 cl 100 cl	5.80 8.80
Spremuta d'arancia - Orangensaft		10 cl 20 cl	3.— 5.50
Succo di pomodoro - Tomatensaft		20 cl	4.80

CAFFÈ

Espresso liscio, macchiato (7), crema (7)		3.30
Espresso corretto		4.—
Caffè tazza grande		4.20
Tè o tisane, fiore o foglia		4.50
Cappuccino all'italiana / Latte Macchiato (7)		4.50
Latte freddo - kalte Milch (7)	10 cl 20 cl	1.— 2.—

Il nostro latte è UHT, omogeneizzato e scaldato al vapore
Unsere Milch ist UHT, homogenisiert und wird dampferhitzt

WHISKY

Whisky - edizione FF (Appenzeller Single Malt invecchiato in barrique ticinesi)	43,0 vol%	40 cl	13.50
Whisky - edizione Himmelberg (Appenzeller single Malt)	43,0 vol%	40 cl	9.50

DIGESTIVI

Fernet Branca	39,0 vol%	20 cl	6.—
Sambuca	42,0 vol%	20 cl	6.—
Averna	29,0 vol%	40 cl	6.—
Amaro Montenegro	23,0 vol%	40 cl	6.—
Ramazotti	30,0 vol%	40 cl	6.—
Baileys (7)	17,0 vol%	20 cl	6.—
Amaretto di Saronno	28,0 vol%	20 cl	6.—
Vecchia Romagna	40,0 vol%	20 cl	6.—
Vodka Moskovskaya, Gordon's Gin	38,0 vol%	40 cl	8.—
Johnnie Walker Red Label	40,0 vol%	40 cl	10.—
Remy Martin	40,0 vol%	20 cl	10.—