


ANTIPASTI PRIMI

Minestrone à la tessinoise
soupe de légumes 
Minestrone alla ticinese
Homemade local vegetable soup **9
9.80


Vitello tonnato
tendre viande de veau avec sauce au thon
Vitello tonnato – slices of cold sliced veal
with tuna sauce **3, 4, 7, 10, 12
19.— - grande 29.—


Tartare de boeuf BIO servi avec notre
pain «Valle Maggia» grillé
Classic beef tartare served with our famous
toasted «Valle Maggia» bread **1, 4, 7, 9, 10, 12
90g 24.— - 180g 38.—

Jambon cru de Parme, tomates et
croustillant de pain «Valle Maggia»
Parma prosciutto with tomato and crispy
«Valle Maggia» bread
16.80

BRUSCHETTE


Le duo de bruschetta:
Bruschette:

- aux tomates et basilic 
with tomatoes and basil leaves **1
9.80


- aux cèpes sautés 
with porcini mushroom **1
12.80


INSALATE

Salade verte 
Green leaves salad **10, 12
9.80


Salade mixte avec graines
de tournesol et courges 
Mixed salad with sunflower-
and pumpkin seeds **10, 12
11.80

PASTA, RISOTTO E POLENTA


Spaghetti à l'ail, l'huile d'olive,
piment rouge, courgette et tomate 
Spaghetti with garlic, olive oil, fresh chili,
zucchini and tomato **1, 3
16.— - entrée/starter 12.—

Spaghetti "Napoli"
à la sauce tomates et basilic 
Spaghetti "Napoli"
with tomato sauce and fresh basil **1, 3
16.— - entrée/starter 12.—

Spaghetti «Enzo» avec cèpes, lardons,
piment rouge et sauce tomates à la crème
Spaghetti «Enzo» with porcini mushroom,
bacon, chili and creamed tomato sauce **1, 3, 7
25.— - entrée/starter 16.—

L'authentique risotto aux cèpes
«Broggini» 
Our authentic risotto with porcini mushroom
**7, 12
24.— - entrée/starter 15.—

Risotto au safran avec crevettes géantes
grillées
Classical saffron risotto with grilled king prawns
**2, 7, 12
28.— - entrée/starter 21.—

Polenta fait maison avec cèpes sautés 
Homemade polenta with porcini mushroom **7
29.—



GRILL

Grigliata mista – travers de porc,
du poulet, saucisse tessinoise et côte
d'agneau – pommes frites
Mixed grill – spareribs, chicken, pork sausage
and lamb chop served with French fries
** 7, 9, 10
45.—

Crevettes géantes avec sauce à l'éstragon
et riz Basmati aux légumes
King prawns with tarragon sauce, served with
Basmati rice with vegetables **2, 7, 9, 10, 12
39.80

Travers de porc avec frites
servis sur la planche de bois
Spareribs with French fries
served on a wooden board ** 9, 10
39.80

Côtes d'agneau aux herbes
avec épinards et frites
Lamb chops with herbs,
served with spinach and French fries **7
42.—

Paillard de veau
avec épinards et frites
Veal paillard
served with spinach and French fries **7
180g 39.80

Filet de boeuf irlandais «Hereford»
avec épinards et frites
Irish beef fillet «Hereford»,
served with spinach and French fries **7
200g 52.— - 120g 44.—

Luganighetta – saucisse tessinoise de
porc «Macelleria Freddi» de Intragna
avec risotto au safran
Luganighetta – local pork sausage
from «Macelleria Freddi» in Intragna
with saffron risotto **7, 12
29.80

Contorni:

Frites, pommes de terre au romarin,
polenta **7, Riz basmati aux légumes **9,
spaghetti **1,3 - épinards **7,
légumes à la Méditerranée **9
French fries, rosemary potatoes, polenta **7,
basmati rice with vegetables **9,
spaghetti **1,3 - spinach **7,
mixed vegetables Mediterranean style **9
7.—

Plats du grill avec risotto aux cèpes ou
risotto au safran
Grill dishes served with porcini mushroom
risotto or saffron risotto **7,12
+ 5.—

I NOSTRI POLLASTRELLI



Nos poulets «Broggini» sont des produits
de qualité frais et proviennent des fermes suisses
Our fresh «Broggini» chickens are all from Swiss farms

Demi poulet grillé à la broche sur feu de bois:
Wood fire roasted half chicken **7, 9
22.80



- avec risotto aux cèpes
with porcini mushroom risotto **7, 9, 12
34.80

- avec légumes à la Méditerranée
ou épinards
with mediterranean style vegetables or spinach **7, 9
29.80

- avec frites ou pommes de terre
au romarin
with French fries or rosemary potatoes **7, 9
29.80



PIATTI TRADIZIONALI

Escalope de veau viennoise avec pommes frites
Authentic «Wiener Schnitzel» served with French fries **1, 3, 7
44.—

Foie de veau à la vénitienne aux oignons
avec polenta fait maison
Veal liver Venetian style with onions,
served with homemade polenta **7, 9, 12
37.—

Boeuf braisé pour 18 heures à température basse,
avec légumes au four et polenta
Beef roast slowly braised for 18 hours,
served with oven roasted vegetables and polenta **1, 7, 9, 12
38.—

Avec risotto aux cèpes ou risotto au safran
With porcini mushroom risotto or saffron risotto **7,12
+ 5.—

** Légende des allergènes voir au verso

** Allergen legend see back side

IVA compresa – 07.2021 / 30

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
"Rompidée" 10 cl 11.—
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		10 cl	9.—
Aperol Spritz o Hugo **12		10 cl	9.—
Campari Orange	23,0 vol%	4 cl	9.—
Cynar	16,5 vol%	4 cl	7.—
Campari	23,0 vol%	4 cl	7.—
Martini rosso o bianco **12	15,0 vol%	4 cl	7.—
Aperol	11,0 vol%	4 cl	7.—
Pernod	40,0 vol%	4 cl	7.—
Sherry Tio Pepe **12	15,0 vol%	4 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 "Sonnwendlig" **1 senz'alcool	0,0 vol%	bottiglia	33 cl	4.80
BIO Appenzeller "Vollmond" **1	5,2 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	4,0 vol%	bottiglia	33 cl	8.50

BIBITE

Acqua gassata o naturale			25 cl	0.80 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%		4 cl	13.50
Whisky - edizione Himmelberg (Appenzeller single Malt)	43,0 vol%		4 cl	9.50

DIGESTIVI

Fernet Branca	39,0 vol%		2 cl	6.—
Sambuca	42,0 vol%		2 cl	6.—
Averna	29,0 vol%		4 cl	6.—
Amaro Montenegro	23,0 vol%		4 cl	6.—
Ramazotti	30,0 vol%		4 cl	6.—
Baileys (7)	17,0 vol%		2 cl	6.—
Amaretto di Saronno	28,0 vol%		2 cl	6.—
Vecchia Romagna	40,0 vol%		2 cl	6.—
Vodka Moskovskaya, Gordon's Gin	38,0 vol%		4 cl	8.—
Johnnie Walker Red Label	40,0 vol%		4 cl	10.—
Remy Martin	40,0 vol%		2 cl	10.—