

# Sensi

Ristoranti Fred Feldpausch



## Proposte menú • Menuvorschläge / Basis

• A partire da 10 persone • ab 10 Personen

### Menu A

Insalata "Sensi" con semi di zucca  
e girasole, salsa all'italiana (10,12)

Bunt gemischter Salat mit Sonnenblumen-  
und Kürbiskernen, italienische Salatsauce

☆☆☆

Piccata di petto di pollo (1,3,7,9)

con funghi trifolati e spaghetti al pomodoro

In Butter gebratene Pouletbrustschnitzel Mailänder Art  
mit gemischten Pilzen und Spaghetti an Tomatensauce

☆☆☆

Panna cotta con coulis di frutta della passione

Panna mit Passionsfruchtcoulis (7)

Piccolo CHF 35.—

Regolare CHF 40.—

Vegi: Piccata di melanzane (1,3,7,9)

con funghi trifolati e spaghetti al pomodoro

Auberginenschnitzel mit Pilzen und Tomaten-Spaghettini

### Menu B

Insalata di formentino "Mimosa"

salsa all' italiana (3,10,12)

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, italienische Salatsauce

☆☆☆

Ragù di coniglio al dragoncello e sanape

con verdure e polenta rossa (1,7,9,10, 12)

Zart geschmortes Kaninchenragoût

an Estragon-Senfsauce und gebratene Polentaschnitte

☆☆☆

Torta alle castagne o cioccolato secondo stagione

Kastanientorte oder Schokoladentorte; je nach Saison (3,7,8)

CHF 42.—

Vegi: Polenta rossa, zucchine grigliate e funghi

con una leggera salsa al pomodoro e panna (7,9)

Gebratene Polentaschnitte mit grillierten Zucchini und Pilzen  
auf leichter Tomatenrahmsauce

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

Ristorante „Sensi“ – Viale Verbano 9 – Locarno-Muralto

Tel. 091 743 17 17    [sensi@ristoranti-ff.ch](mailto:sensi@ristoranti-ff.ch)

# Sensi

Ristoranti Fred Feldpausch



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

## Menu A “Festività”

**Salmone marinato “Sensi” (4,9,10,12)**  
**su letto di finocchio con vinaigrette agli agrumi**  
Marinierter Lachs auf Fenchelbett an Zitrusvinaigrette  
☆☆☆

**Filetto di manzo intero al forno (5,7,9,12)**  
**salsa dragoncello, verdure e patate „pont neuf”**  
Rindsfilet aus dem Ofen mit Estragonsauce  
mit Gemüsebouquet und „Pont Neuf“- Kartoffeln  
☆☆☆

**Trancio di frutta fresca**  
Blätterteigschnitte mit Vanillecreme und Saison-Früchten

**CHF 74.—**

**Vegi: Cordon-bleu di melanzane con salsa peperoni,**  
**verdure e patate “pont neuf” (1,3,7,9,11)**  
Auberginen-Cordonbleu an Peperonisauce  
mit Gemüsebouquet und «Pont Neuf» - Kartoffeln

## Menu B “Festività”

**Carpaccio di zucchine e calamari grigliati**  
**con peperoni al forno e rucola (9,14)**  
Carpaccio von grillierten Zucchini und Calamaristreifen,  
im Ofen gebratene Peperoni, Rucola  
☆☆☆

**Filetto di vitello dorato con gamberoni alla griglia**  
**salsa al timo, spinaci e patate gratinate (2,7,9,12)**  
Zartes Kalbsfilet und Riesencrevetten an Thymiansauce  
frischer Spinat und Kartoffelgratin  
☆☆☆

**Duetto di Cassata e mousse al cioccolato**  
Duett von Cassata und Schokoladenmousse (3,7,12)

**CHF 76.—**

**Vegi: Medaglione di sedano**  
**con salsa di carote allo zenzero,**  
**spinaci e patate gratinate (1,3,7,9,12)**  
Selleriemedaillons an Karotten -Ingwersauce  
mit frischem Spinat und Kartoffelgratin

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

**Ristorante „Sensi“ – Viale Verbano 9 – Locarno-Muralto**  
**Tel. 091 743 17 17    [sensi@ristoranti-ff.ch](mailto:sensi@ristoranti-ff.ch)**

# Sensi

Ristoranti Fred Feldpausch



## Menu C "Festività"

Lattuga con rapanelli e uova

vinaigrette alla senape (3,9,10,12)

Knackiger Kopfsalat mit Radieschen und Ei  
an Senf-Vinaigrette

☆☆☆

Cosce d'agnello alle con salsa di menta,  
terrina di patate e sedano, verdure (3,7,9,11,12)

Lammschulter im Ofen gebraten an Minzsaucе,  
Kartoffel-Sellerie Terrine und Gemüsebouquet

☆☆☆

Tiramisù classico (1,3,7,12)

CHF 60.—

Vegi: Lasagne di verdura con ragù di funghi  
su salsa pomodoro alla panna (1,3,6,7,9)

Gemüselasagne mit Pilzragout an Tomatenrahmsauce

## Menu D "Festività"

Tartare di avocado e "tataki"

di salmone fresco rosolato (1,4,6,9,11,12)

Avocadotatar und "Tataki"

vom kurz gebratenen, frischen Lachs

☆☆☆

Surf&Turf, filetto di struzzo e gamberone gigante  
alla griglia con salsa al curry, riso Venere (1,2,4,6,7,9,12)

Straussenfilet und Riesenkrevette vom Grill,  
mit Thai- Currysauce und schwarzem Venere Reis

☆☆☆

Crostata di mela salsa caramello e gelato vaniglia

Apfelküechli mit Karamellsauce und Vanilleeis (1,3,7)

CHF 69.—

Vegi: Sminuzzato di seitan con soia ai funghi porcini,  
riso venere e verdura di stagione (1,6,7,9,11)

Seitangeschnetzelt an Sojasauce mit Steinpilzen,  
Venere Reis, saisonales Gemüsebouquet

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

Ristorante „Sensi“ – Viale Verbano 9 – Locarno-Muralto

Tel. 091 743 17 17    [sensi@ristoranti-ff.ch](mailto:sensi@ristoranti-ff.ch)

# Sensi

Ristoranti Fred Feldpausch



## Menu C

**Involtino primaverile farciti con verdura  
con salsa all'aglio agrodolce e soja (1,4,6,9,11,12)**  
Vegetarische Frühlingsrollen mit süsscharfer Sauce

☆☆☆

**Cubetti di petto di pollo (6,7,9)  
al curry rosso thailandese con riso profumato**  
Pouletbrustwürfel an roter Thaicurrysauce mit Parfumreis

☆☆☆

**Coppetta "Sensi"  
ragù d'ananas e frutto della passione  
allo zenzero e cili, gelato al cocco (7,8)**  
Ananaswürfel und Passionsfrucht mit Ingwer und Chili

CHF 50.—

**Vegi: Triangoli di tofu in crosta di sesamo  
su curry rosso di verdure con riso profumato**  
Tofuecken in der Sesamkruste  
auf rotem Thai-Gemüsecurry mit Parfümreis (6,7,9,12)

## Menu D

**Risotto al limone  
con gamberoni grigliati (2,7,9,12)**  
Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

☆☆☆

**Roastbeef all'inglese (3,7,9,12)  
con salsa béarnaise, verdure e patate gratinate**  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise-Sauce  
Gemüse und Kartoffelgratin

☆☆☆

**Sorbetto con liquore a scelta**  
Sorbet mit Likör nach Wahl (Allergene secondo gusto)

CHF 72.—

**Vegi: Bastoncini di paner fritti in crosta alle erbetto,  
salsa béarnaise, verdure e patate gratinate (1,7,9,12)**  
Indischer Käse « Paner“ in Kräuterkruste frittiert  
Béarnaise-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin

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

**Ristorante „Sensi“ – Viale Verbano 9 – Locarno-Muralto**  
Tel. 091 743 17 17    [sensi@ristoranti-ff.ch](mailto:sensi@ristoranti-ff.ch)