

Seedi

Ristoranti Fred Feldpausch

PEPERONCINO
CARBONARA
BASILICO
INSALATA
SALTIMBOCCA
RISOTTO
BRUSCHETTE
POMODORINI
CALAMARI
LUGANIGHETTA
GAMBERONI
SPAGHETTI

ANTIPASTI & SPUNTINI

Bruschette de notre pain «Valle Maggia» avec tomates, mozzarella de bufonne, Parmesan e basilic 15

Bruschette from our famous «Valle Maggia» bread with chopped tomatoes, buffalo mozzarella, Parmesan cheese and fresh basil

🌱 Vegetarian 1 · 7 · 9 · 10 · 12

Tataki de thon en croûte de sésame avec éventail d'avocat, juliennes de légumes et sauce soja-yuzu 24

Sesame-crusted tuna tataki with avocado slices, julienne of vegetables and soy-ponzu sauce

1 · 4 · 6 · 11

Calamars frits à la sauce tartare fait maison 23

Fried calamari with homemade tartare sauce

1 · 3 · 9 · 10 · 12 · 14

Rouleaux de printemps aux légumes et sauce sucrée-piquante 16

Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce

🌱 Vegetarian 1 · 6 · 9 · 12 · 14

Tartare de BIO boeuf "Sensi" avec sauce à la moutarde et piment rouge 24

Classic beef tartare with mustard chili sauce

grand 38
main course

1 · 3 · 6 · 9 · 10 · 12

INSALATE & BOWLS

Salade verte avec radis 9.80

Green leaves salad with garden radish

🌱 Vegetarian

Salade mixte "Sensi" avec tomates dattes, radis, graines de tournesol et de courge et jeunes pousses 12

Mixed salad «Sensi» with date tomatoes, garden radish, sunflower- and pumpkin seeds and micro greens

🌱 Vegetarian

"Caprese" tomates dattes et mozzarella de bufonne avec sauce pesto au basilic e roquette 16

"Caprese" date tomatoes and buffalo mozzarella with basil arugula pesto sauce

grand 25
main course

🌱 Vegetarian 7 · 9 · 10 · 12

Bowl "César" au blanc de poulet grillé et sauce BBQ avec laitue romaine, coupeaux de Parmesan et croûtons de pain 29

Caesar salad with BBQ chicken breast, romaine lettuce, Parmesan flakes and bread croutons

🌱 1 · 7

Bowl "César" au crevettes géantes grillées avec laitue romaine, coupeaux de Parmesan et croûtons de pain 32

Caesar salad with grilled king prawns, romaine lettuce, Parmesan flakes cheese and bread croutons

🌱 1 · 2 · 7

Bowl avec burrata, boulgour safrané, avocat, tomates cerises, olives, haricots verts, fenouil, ciboule, edamame et pousses de soja 29

Bowl with burrata, saffron bulgur, avocado, cherry tomatoes, olives, green beans, fennel, spring onion, edamame and soybean sprouts

🌱 Vegetarian 1 · 6 · 7 · 9 · 11

CONDIMENTI

Nos salades sont assaisonnées avec nos sauces faites maison

Our salads are seasoned with the following dressings

All'italiana "Sensi" (10 · 12)

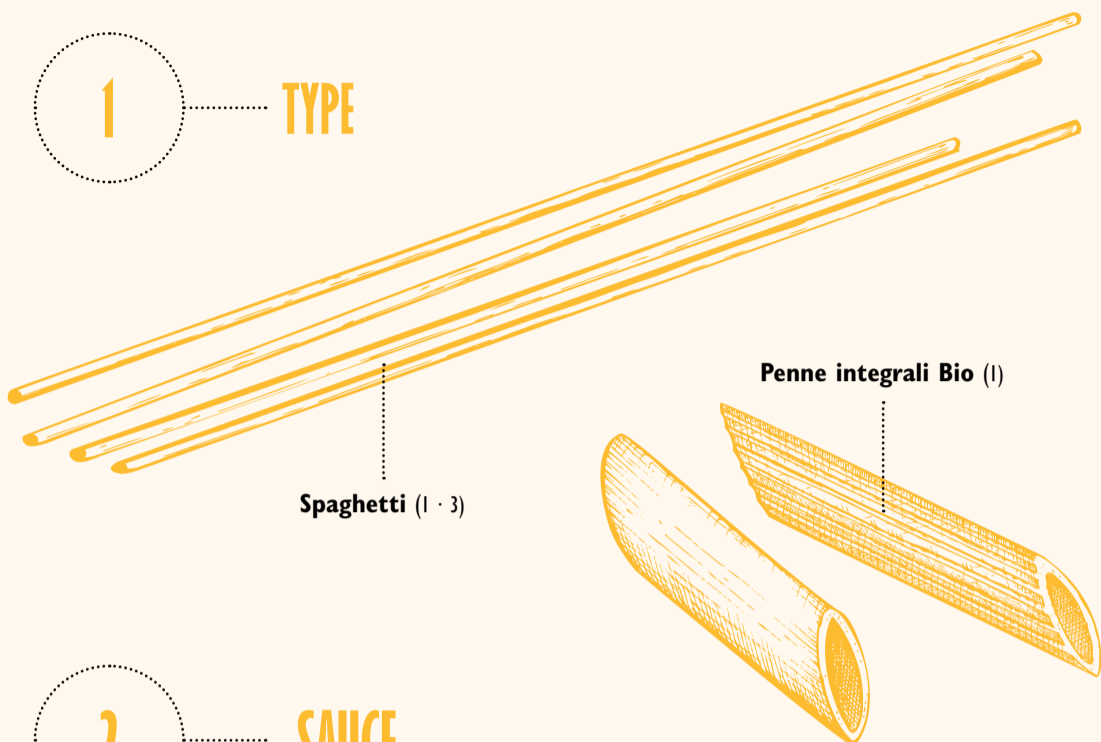
"Cesare" (3 · 4 · 6 · 9 · 10 · 12)

Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine

PASTA CRÉEZ VOS PROPRES PÂTES CREATE YOUR OWN PASTA

1

TYPE



Spaghetti (1 · 3)

Penne integrali Bio (1)

2

SAUCE

À l'ail, huile d'olive et piment rouge

With garlic, olive oil and chili

🕒 🌱 Vegetarian 7 · 9

16

entrée
starter 13

À la sauce de tomates et basilic

With tomato sauce and fresh basil

🕒 🌱 Vegetarian 7 · 9

18

entrée
starter 15

Crudaïola – avec courgettes, tomates cerises, ciboule, roquette, pignons et sauce pesto de Gênes

Crudaïola – with zucchini, tomatoes, spring onion, arugula, pine nuts and basil pesto genovese

🕒 🌱 Vegetarian 7 · 9

25

entrée
starter 22

À la sauce bolognaise avec brunoise de légumes

Bolognese meat sauce with vegetables

🕒 7 · 9 · 12

24

entrée
starter 21

Avec crevettes géantes et sauce tomates au curry et feuilles de citron vert kaffir

With king prawns and tomato sauce with curry and kaffir lime leaves

1 · 2 · 7 · 9 · 10 · 12

29

entrée
starter 26

Carbonara "Sensi" avec lardons fumés, oeuf, crème, petit pois, origan frais et ciboulette

Carbonara "Sensi" with smoked bacon, egg, cream, green peas, fresh oregano and chives

🕒 3 · 7 · 9

25

entrée
starter 22

CONDIMENTI

Toutes les pâtes sont servies avec roquette et copeaux de Parmesan

All our pasta dishes are served with arugula and Parmesan flakes



🕒 Également servi l'après-midi
Also served in the afternoon

Tutti i prezzi in CHF, IVA compresa

PR / 30 / 03.2022

I NOSTRI PREFERITI

NOS PLATS PRÉFÉRÉS OUR FAVOURITE DISHES

Curry rouge thaïlandais avec légumes, blanc de poulet grillé et riz parfumé "Siam" 37

Red Thai curry with vegetables, grilled chicken breast and perfume rice "Siam"

6 · 7 · 9

Curry rouge thaïlandais avec légumes, crevettes géantes grillées et riz parfumé "Siam" 39

Red Thai curry with vegetables, grilled king prawns and perfume rice "Siam"

2 · 6 · 7 · 9

Truite aux herbes grillée et risotto au safran 34

Grilled trout with fresh herbs and saffron risotto

4 · 7 · 9 · 12

Saltimbocca du blanc de poulet au Marsala et risotto au safran 37

Saltimbocca from chicken breast with Marsala sauce and saffron risotto

1 · 7 · 9 · 12

Foie de veau à la vénitienne avec oignon et pomme, servi avec tranches de polenta rouge dorées 38

Veal liver Venetian style with onion and apple, served with pan fried slices of red polenta

7 · 9 · 12

Cannelloni au veau gratinés avec sauce tomates et béchamel, Grana Padano et Fontina 29

Baked veal cannelloni with bechamel and tomato sauce, Grana Padano and Fontina cheese

🕒 1 · 3 · 7 · 9

SPECIALITÀ VEGETARIANE

Curry rouge thaïlandais avec légumes et riz parfumé "Siam" 29

Red thai curry with vegetables and perfume rice "Siam"

🌱 Vegetarian 6 · 7 · 9

Risotto au safran avec champignons, tomates cerises, roquette e copeaux de Parmesan 27

Saffron risotto, with mushroom, tomato, arugula and Parmesan flakes

entrée
starter 24

🌱 Vegetarian 7 · 9 · 12

Tranches de polenta rouge dorées, courgettes grillées et champignons avec sauce légère de tomates et crème et sauce pesto de Gênes 30

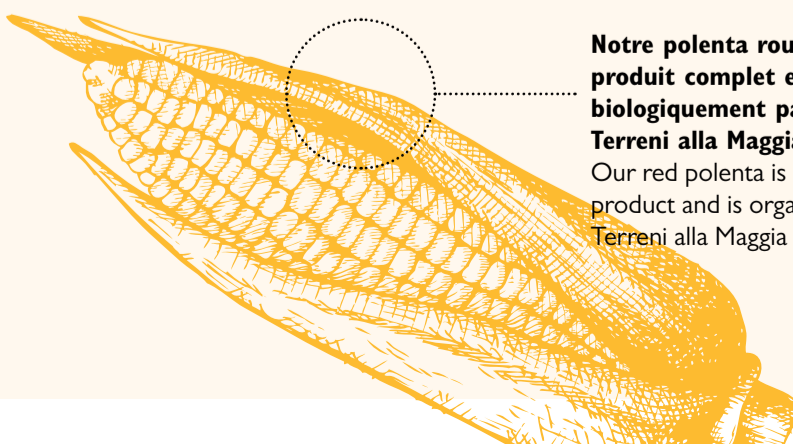
Fried slices of red polenta, grilled zucchini and mushroom with creamed tomato sauce and basil pesto genovese

🌱 Vegetarian 7 · 9

Burger «Beyond meat» 100 végétal avec sauce BBQ, oignon aigre doux, guacamole, tomate et wedges de pommes de terre 29

Plant based burger «Beyond meat» with BBQ sauce, sweet and sour onion, guacamole, tomato and deep fried potato wedges

🕒 🌱 Vegetarian 1 · 9 · 12



Notre polenta rouge est un produit complet et est cultivée biologiquement par Terreni alla Maggia SA

Our red polenta is a wholegrain product and is organically grown by Terreni alla Maggia SA

PESCE ALLA GRIGLIA POISSON GRILLÉ GRILLED FISH

Tagliata de thon au gingembre avec rucola et sauce ponzu **42**
Tuna fish tagliata with ginger, rucola and ponzu sauce avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**
1 · 4 · 6 · 9 · 11 · 12

Tranche de saumon "Swiss Alpine" provenant d'élevage durable à Lostalio, Grigioni **39**
Salmon fillet "Swiss Alpine" from sustainable salmon farm in Lostalio, Grisons avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**
4 · 9

Crevettes géantes avec sauce curry jaune **39**
King prawns with yellow curry sauce avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**
1 · 2 · 4 · 6 · 7 · 9

CARNE ALLA GRIGLIA VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

Escalopes de veau 160g **39**
Veal escalopes avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**

Burger "Swiss Angus beef" avec tomate, oignon rouge, laitue, lard croustillant, sauce "Sensi" et wedges de pommes de terre 200g **29**
Beef burger "Swiss Angus" with tomato, red onion, lettuce, bacon, "Sensi" sauce and potato wedges
🕒 1 · 3 · 10 · 12

Filet de boeuf irlandais "Hereford" 160g **49**
Beef fillet "Hereford" from Ireland 240g **59**
avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**

Rib eye de boeuf irlandais "Hereford", maturation 30 jours 350g **56**
Irish "Hereford" rib eye, aged 30 days avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**

Luganighetta – saucisse tessinoise de porc "Macelleria Freddi" de Intragna 200g **25**
Luganighetta – local pork sausage from "Macelleria Freddi" in Intragna avec risotto
au safran 7-9-12 **+5**
🕒 9 · 12

CONTORNI COMPRESI CON PIATTI ALLA GRIGLIA

Une garniture à choix et légume (7-9) sont inclus dans le prix de tout les plats de poisson et viande au grill. Beurre aux fines herbes fait maison sur demande (1-4-6-7-9-10)
One side dish and veggies (7-9) are included in the price of all fish and meat grill dishes.
Homemade herb butter by request (1-4-6-7-9-10)

CONTORNI

Tranche de polenta rouge dorées **8** **Riz parfumé "Siam"** **8**
Fried slices of red polenta Perfume rice "Siam"
🌿 Vegetarian 7-9 🌿 Vegetarian

Wedges de pomme de terre **8** **Riz sauvage au légumes** **8**
Potato wedges Wild rice mix with vegetables
🌿 Vegetarian 🌿 Vegetarian 7-9

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Allergie

En cas d'allergies alimentaires, renseignez-vous auprès du personnel de service avant de commander. Dans notre cuisine les contaminations croisées ne peuvent être exclues.

Allergies

In case of food allergies, ask the service staff for information before ordering. In our kitchen cross contamination cannot be excluded.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 Céréales gluten Cereal gluten | 8 Fruits à coque noix Nuts |
| 2 Crustacés Shellfish | 9 Céleri Celery |
| 3 Oeufs Eggs | 10 Moutarde Mustard |
| 4 Poisson Fish | 11 Sésame Sesame |
| 5 Arachide Peanuts | 12 Sulfites Sulfite |
| 6 Soia Soy | 13 Lupin Lupin |
| 7 Lait, lactose Milk, lactose | 14 Mollusques Mollusca |

PROVENANCE POISSON ET VIANDE

Truite élevage Italie / Saumon élevage Suisse / Calamars (hameçons et palangres) pacifique nord-ouest / Crevettes géantes élevage mangrove Vietnam / Thon (hameçons et palangres) océan indien / Jambon blanc, lard, poulet, boeuf, veau, porc Suisse / Tartare de BIO boeuf Suisse / Salami Suisse et Italie / Jambon cru de Parme Italie / Foie de veau Suisse / Filet de boeuf et rib eye de boeuf Irlande

Provenance of fish and meat

Trout farmed Italy / Salmon farmed Italy / Calamari (hooks and lines) northwest pacific / King prawns farmed mangrove Vietnam / Tuna (hooks and lines) Indian Ocean / Ham, bacon, chicken, beef, veal, pork Switzerland / Organic beef tartare Switzerland / Salami Switzerland and Italy / Parma prosciutto Italy / Veal liver Switzerland / Beef fillet and rib-eye Ireland



OFFRE LES SAVEURS AUTHÉTIQUES DE NOTRE CUISINE OFFER THE AUTHENTIC FLAVORS OF OUR CUISINE

Sur notre boutique en ligne, en plus du bon cadeau valable dans tous les restaurants Fred Feldpausch, vous trouverez nos produits, du vin à la grappa, du café au cantucci.

On our online shop, in addition to the gift voucher valid in all Fred Feldpausch restaurants, you can find our products from wine to grappa, from coffee to cantucci.

www.ristoranti-ff.ch/shop

@RISTORANTESENSI



GROTTO BROGGINI

Ristoranti Fred Feldpausch

Via S. Materno 18
6616 Losone
+41 · 91 · 791 15 67
grotto-broggini.ch



OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch

Piazza G. Motta
6612 Ascona
+41 · 91 · 791 51 58
osteria-nostrana.ch

WWW.RISTORANTI-FE.CH