

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 14

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

🌱 Vegetarian | 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

| 4 · 6 · 11

## Calamars frits à la sauce tartare fait maison 22

Fried calamari with homemade tartare sauce

| 3 · 9 · 10 · 12 · 14

## Rouleaux de printemps aux légumes et sauce sucrée-piquante 16

Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce

🌱 Vegetarian | 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  
main course 38

| 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  
main course 24

🌱 Vegetarian | 7 · 9 · 10 · 12

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

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

🌱 | 7

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

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

🌱 | 2 · 7

## Bowl avec paneer en croûte de panko, boulghour safrané, avocat, tomates cerises, olives, haricots verts, fenouil, ciboule, edamame, pousses de soja et algues wakamé 32

Bowl with panko crusted paneer, saffron bulgur, avocado, cherry tomatoes, olives, green beans, fennel, spring onion, edamame, bean sprouts and seaweed wakame

🌱 Vegetarian | 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)

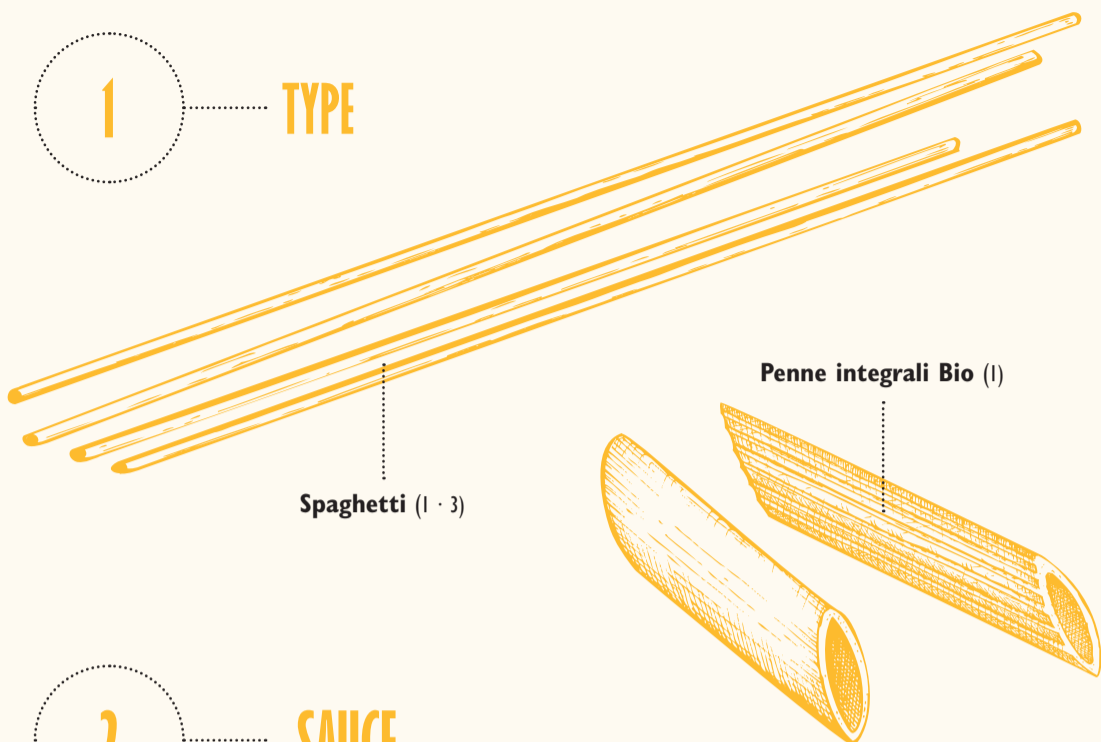
Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine

# 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 and 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 / 50 / 25.06.2021

# I NOSTRI PREFERITI

## NOS PLATS PRÉFÉRÉS OUR FAVOURITE DISHES

---

**Curry rouge thaïlandais avec légumes, blanc de poulet grillé et riz parfumé "Siam"** 36

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** 32

Grilled trout with fresh herbs and saffron risotto

4 · 7 · 9 · 12

---

**Saltimbocca du blanc de poulet au Marsala et risotto au safran** 36

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** 37

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"** 28

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** 29

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

🌱 Vegetarian 7 · 9

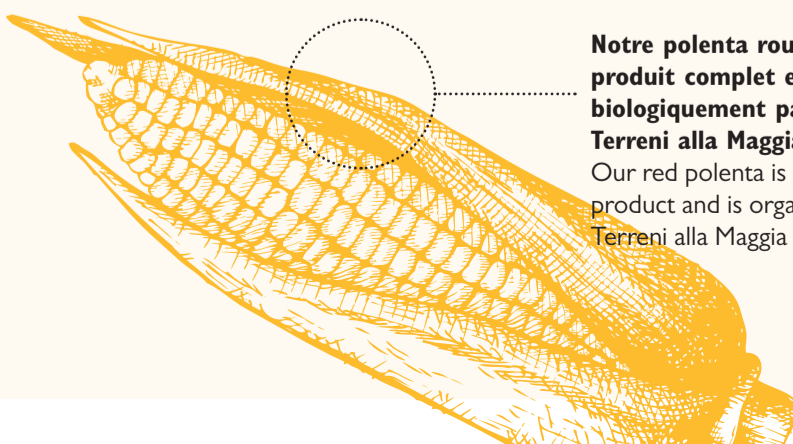
---

**Burger «Beyond meat» 100 végétal avec sauce BBQ, oignon aigre doux, guacamole, tomate et wedges de pommes de terre** 28

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 algues wakamé et sauce ponzu** 42  
Tuna fish tagliata with ginger, seaweed wakame and ponzu sauce avec risotto +5  
au safran 7-9-12

**Tranche de saumon "Swiss Alpine" provenant d'élevage durable à Lostalio, Grigioni** 38  
Salmon fillet "Swiss Alpine" from sustainable salmon farm in Lostalio, Grisons avec risotto +5  
au safran 7-9-12

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

# CARNE ALLA GRIGLIA

## VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

**Escalopes de veau** 180g 39  
Veal escalopes avec risotto +5  
au safran 7-9-12

**Blanc de poulet glacé à la sauce BBQ** 140g 32  
Chicken breast with BBQ sauce avec risotto +5  
au safran 7-9-12

**Burger "Swiss Angus beef" avec tomate, oignon rouge, laitue, lard croustillant, sauce "Sensi" et wedges de pommes de terre** 200g 28  
Beef burger "Swiss Angus" with tomato, red onion, lettuce, bacon, "Sensi" sauce and potato wedges

🕒 1-3

**Filet de boeuf irlandais "Hereford"** 120g 44  
Beef fillet "Hereford" from Ireland 200g 52  
avec risotto +5  
au safran 7-9-12

**Rib eye de boeuf irlandais "Hereford", maturation 30 jours** 350g 54  
Irish "Hereford" rib eye, aged 30 days avec risotto +5  
au safran 7-9-12

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

🕒 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** 7 **Riz parfumé "Siam"** 7  
Fried slices of red polenta Perfume rice "Siam"

🌿 Vegetarian 7-9

🌿 Vegetarian

**Wedges de pomme de terre** 7 **Riz sauvage au légumes** 7  
Potato wedges Wild rice mix with vegetables

🌿 Vegetarian

🌿 Vegetarian 7-9



# 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](http://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

## 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 / Crevettes géantes élevage mangrove Vietnam / Thon 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 / King prawns farmed mangrove Vietnam / Tuna 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

