

75 cl Qualitäts-Flaschenweine im Offenausschank

Aperitivi/Aperitif

Casa Berno Apéro – Prosecco mit Hibiskusblüte	1dl	9.00
Sergio Mionetto Prosecco	1dl	7.00
Laurent Perrier Champagner	1dl	13.00

Vini bianchi, rosati/Weissweine, Rosé:

Preludio Merlot bianco, Chiodi vini Ascona	Sopraceneri, Ticino	1dl	6.80
Chardonnay Mc Manis Family Vineyards, US	Kalifornien	1dl	7.00
Bianco Ticinese Castello di Cantone, barrique Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Angelo Delea, Losone	Mendrisiotto	1dl	7.20
Ria Merlot del Ticino rosato G. Caverzasio-Arnaboldi	Verscio, Ticino	1dl	6.80

Vini rossi/Rotweine:

Merlot Enoteca Convento Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri	1dl	6.80
Merlot Lavertezzo Selektive Auswahl der besten Trauben Angelo Delea, Losone	Sopraceneri	1dl	7.50
Merlot Sinfonia "barrique" Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri	1dl	9.00
Cabernet Sauvignon Mc Manis Family Vineyards, USA	Kalifornien	1dl	7.00

La nostra offerta per il pranzo/unsere Mittagshitweine

Apocalisse , Bianco Ticinese Angelo Delea, Losone	Sopraceneri	1dl	4.80
La Pernice , Rosato di Merlot Terreni alla Maggia	Sopraceneri	1dl	4.80
Montej Rosso Barbera Villa Sparina	Piemont	1dl	4.80

prezzi in CHF

Il nostro menu di degustazione

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

**Filettino di trota affumicato con patate novelle
salsa alla panna acida e menta marocchina**
Geräuchertes Forellenfilet mit neuen Kartoffeln
Sauerrahmdressing und marokkanischer Minze

...

**Zuppa al cocco con gamberetti, taccole
pak choi e coriandolo**
Kokossuppe mit Krevetten, Kefen, Pak choi und Koriander

...

**Tagliatelle fatte in casa con asparagi bianchi alla crema
taccoline, piselli e prosciutto cotto**
Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Spargel an
einer leichten Rahmsauce mit Kefen, Erbsen und
gekochtem Schinken

...

**Spiedino „la Terrazza“ con filetto di maiale e luganighetta
su letto di asparagi selvatici e risotto alla trevisana**
Schweinefilet-Spiess „la terrazza“ mit Luganighetta
auf wildem Spargel und Trevisana Risotto

...

Panna cotta ai tre profumi
Trilogie von Panna cotta

Menu completo 68.00

Komplettes Menu 68.00

4 portate 59.00

4 Gänge 59.00

3 portate 49.00

3 Gänge 49.00

iva compresa



CASA BERNO'S „COLONIAL“

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

**Sminuzzato di vitello combinato ad una salsa dolce-piccante
al Curry e accompagnato da diversa frutta esotica
servito con un aromatico riso Basmati**

Geschnetzeltes Kalbfleisch - süss und doch pikant -
eine Kombination von zartem Kalbfleisch, goldgelber und aufregend
gewürzter Currysauce mit bunten exotischen Früchten
Dazu servieren wir Ihnen duftenden Basmati Reis

28.50

Piatti vegetariani

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Verdurine saltate nel Wok con riso profumato Gemüse aus dem Wok mit Parfümreis	17.00
Penne fatte in casa con bolognese d'asparagi Hausgemachte Penne mit Spargelbolognese	18.50
Gnocchi di ricotta e spinaci freschi con menta marocchina Ricotta-Spinat Gnocchi mit marokkanischer Minze	21.00
Orecchiette con erbe del nostro giardino e verdura Orecchiette mit Gartenkräutern und Gemüse	21.50
Asparagi verdi e feta Grünes Spargelgemüse mit Fetakäse	25.00

La nostra specialità (min. 2 pers.)

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Chateaubriand della casa con salsa bearnaise patate fritte e ricca scelta di verdure Chateaubriand nach Art des Hauses mit Sauce Bearnaise, Pommes frites und reichhaltiger Gemüseplatte	58.00 a persona pro Person
--	---

Le carni servite sono di provenienza/ unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Vitello/Kalb	Svizzera/Schweiz
Manzo/Rind	Svizzera, USA, Brasile/Schweiz, USA, Brasilien
Pollame/Geflügel	Svizzera, Francia/Schweiz, Frankreich
Agnello/Lamm	Nuova Zelanda, Australia, Irlanda/Neuseeland, Australien, Irland
Prosciutto crudo, salumi/Rohschinken, Wurstwaren	Italia, Svizzera/Italien, Schweiz

Le carni

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Spiedino „la terrazza“ con filetto di maiale e luganighetta su letto di asparagi selvatici e risotto alla trevisana Schweinefilet-Spiess „la terrazza“ mit Luganighetta auf wildem Spargel und Trevisana Risotto	38.50
Costolette d’agnello irlandesi gratinate al formaggio di capra ticinese, asparagi selvatici e patate al rosmarino Irische Lammkoteletts gratiniert mit Tessiner Ziegenkäse wildem Spargel und Rosmarinkartoffeln	42.00
Costoletta di vitello saltata con pomodori ciliegia spinacini e risotto all’aglio orsino Gebratenes Kalbskotelett mit sautierten Kirschtomaten jungem Spinat und Bärlauchrisotto	46.00
Steak di filetto di manzo grigliato con “pepe della valle magna” su letto di rucola selvatica con verdura e patate gaufrettes Grilliertes Rindsfiletsteak mit „Valle Maggia Pfeffer“ auf wildem Rucola, gebratenes Gemüse und Waffelkartoffeln	49.00

I pesci

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Piatto di pesci “Lago Maggiore” con patate al vapore e mandorle al burro Lago Maggiore Fischteller mit Salzkartoffeln und Mandelbutter	36.00
Steak di tonno con sale del Kalahari crema di peperoni, olive taggiasche e patate gaufrettes Rosa gebratenes Thunfischsteak mit grobem Kalahari-Salz auf roter Peperonicreme, Taggiasce Oliven und Waffelkartoffeln	39.00
Gamberoni Black Tiger saltati con riso e burro al curry Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten mit Reis und Currybutter	42.00
Branzino cotto al forno con cubetti di verdure arrostate asparagi verdi e patate novelle Im Ofen gegartes Wolfsbarschfilet mit gerösteten Gemüsewürfelchen, grünem Spargel und Neuen Kartoffeln	45.00

Piatti del pomeriggio

(dalle ore 12.00 – 17.00 / von 12.00 – 17.00 Uhr)

Zuppa del giorno Tagessuppe	7.50
Zuppa di pomodori stufati con pesto alla menta Suppe von geschmorten Tomaten mit Minzpesto	9.50
Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Insalata di pomodori con mozzarella di buffala olive taggiasche e basilico Tomatensalat mit Büffelmozzarella Taggiasce Oliven und Basilikum	21.50
Grande insalata mista „ Casa Berno“ diverse insalate a foglie e insalate di verdure cruda Grosser Salatteller “Casa Berno” Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, reich garniert	17.50
Variazione di insalata a foglie e insalate di verdure crude Variation von Blatt- und Rohkostsalaten	
- con salmone saltato /mit gebratenem Lachs	22.00
- con gamberoni /mit sautierten Riesenkrevetten	24.00
- con paillard di vitello /mit Kalbspaillard	26.00
- con tagliata di manzo /mit geschnittenem Rindsfilet	36.00
Ventaglio di melone con prosciutto di parma Melonenfächer mit Parmaschinken	25.50
Piatto ticinese - una scelta di squisiti salumi ticinesi e formaggio delle alpi con carciofi marinati e olive Tessinerteller - eine Auswahl von köstlichen Tessiner Wurstwaren und Alpkäse mit marinierten Artischocken und Oliven	23.50
Salmone selvatico affumicato con salsa alla panna acida, caviale di trota, toast e burro Geräucherter Wildlachs mit Sauerrahmsauce, Forellenkaviar Toast und Butter	26.50
Spghettini con pomodori ciliegia e basilico Spghettini mit Kirschtomaten und Basilikum	16.00
Penne all`arrabbiata Penne an scharfer Sauce	18.50

Gli antipasti

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Insalata verde Grüner Blattsalat	9.50
Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Filettino di trota affumicato con patate novelle salsa alla panna acida e menta marocchina Geräuchertes Forellenfilet mit neuen Kartoffeln Sauerrahmdressing und marokkanischer Minze	17.00
Insalata d'asparagi con prosciutto di parma vinaigrette all'uovo Spargelsalat mit Parmaschinken und Eiervinaigrette	21.00
Carpaccio di bresaola con insalatina di carciofini Carpaccio von Bresaola mit Artischockensalat	22.00
Asparagi bianchi saltati con gamberoni e vinaigrette all'arancia e vaniglia Gebratener weisser Spargel mit Riesencrevetten und Orangen-Vanille Vinaigrette	24.50

Le zuppe

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Zuppa di pomodori stufati con pesto alla menta Suppe von geschmorten Tomaten mit Minzpesto	9.50
Crema di verdure primaverile Cremige Frühlingsgemüsesuppe	12.50
Zuppa al cocco con gamberetti, taccole pak choi e coriandolo Kokossuppe mit Krevetten, Kefen Pak Choi und Koriander	14.50

I primi

(dalle ore 12.00 – 13.30 / von 12.00 – 13.30 Uhr)

Tutta le nostre paste sono fatte in casa

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht

½ porzione

Spghettini con pomodori ciliegia e basilico Spghettini mit Kirschtomaten und Basilikum	11.50	16.00
Penne all'arrabbiata Penne an scharfer Sauce	13.00	18.50
Spaghetti dello chef - con sminuzzato di vitello prosciutto crudo funghi e pomodori Spaghetti "Chef" mit Kalbsgeschnetzeltem, Rohschinken Pilzen und Tomaten	14.00	19.50
Tagliatelle con asparagi bianchi alla crema taccoline, piselli e prosciutto cotto Tagliatelle mit weißem Spargel an einer leichten Rahmsauce mit Kefen, Erbsen und gekochtem Schinken	18.00	25.50
Risotto al limone con asparagi bianchi e prosecco Zitronenrisotto mit Ragout von weissem Spargel an Prosecco	19.00	27.50