

Benvenuto al ristorante Casa Berno

Cari clienti

Con la nostra filosofia è la nostra ambizione di combinare piatti regionale e mediterranee in modo leggero e fresco. La nostra brigata di cucina presta particolare attenzione alla stagionalità, sostenibilità e, per quanto possibile, ai prodotti dell'agricoltura biologica. I piatti sono raffinati con le erbe del nostro giardino.

Nel limite delle nostre possibilità, esaudisco con piacere anche particolari richieste da parte Vostra. Volentieri sono a disposizione per organizzare banchetti o feste di famiglia di ogni tipo. Sono sempre lieto di consigliarvi personalmente in base alle vostre esigenze.

Per informazioni sugli **allergeni** nei singoli piatti, si prega di contattare i nostri collaboratori

Vi auguro buon appetito

Liebe Gäste

Mit unserer Philosophie ist es unser Bestreben, Regionales und Mediterranes leicht und frisch in Einklang zu bringen. Unser Küchenteam achtet sowohl auf Saisonalität als auch auf Nachhaltigkeit und verwendet so weit möglich Produkte aus biologischem Anbau. Verfeinert werden die Gerichte mit Kräutern aus unserem hauseigenen Garten.


Im Rahmen unserer Möglichkeiten erfülle ich selbstverständlich auch Ihre speziellen Wünsche. Gerne empfehle ich mich für Bankette und Familienfeste jeglicher Art und stehe Ihnen persönlich für eine Beratung oder Empfehlung zur Verfügung.

Für Informationen zu **Allergenen** in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

Marcel Heisser, chef di cucina

Antipasti

Insalate dal nostro buffet Salat vom Buffet	11
 Burratina di bufala con insalata di pomodorini datterini al pesto crema di melanzane e pane pergamena Büffel-Burratina, Kirschtomaten-Pesto-Salat Auberginencreme und Pergament-Brot	17
Vitello tonnato di vitello svizzero cotto a bassa temperatura formentino, uova di quaglia, fiori di capperi, pepe della Valle Maggia pan brioche fatto in casa Vitello tonnato vom Schweizer Kalb bei Niedertemperatur gegart Feldsalat, Wachteleier, Kapernäpfel, «Valle Maggia» Pfeffer und hausgemachtes Brioche	25
Tartare di manzo svizzero bio formaggio Büscion marinato con le nostre erbe rucola e focaccia fatta in casa di farina di mais ticinese Tatar vom Schweizer Bio Rind Büscion-Käse mariniert mit unseren Kräutern Rucola und hausgemachte Focaccia aus Tessiner Maismehl	29 grande 37

Zuppe

Zuppa del giorno Tagessuppe	9
Crema di asparagi bianchi con bignè fritti e olio di cerfoglio Spargelcremesuppe mit frittierten Windbeuteln und Kerbel-Öl	13

Pasta e risotto fatto in casa

	Penne all'arrabbiata con peperoncino del nostro orto fonduta di formaggio d'alpe ticinesi e cipollotti Penne an scharfer Tomatensauce mit hauseigenem Chili Tessiner Alpkäse-Creme und Frühlingszwiebeln	21
	Spaghettoni con pomodori ciliegini saltati olive taggiasche, aglio e basilico fresco Spaghettoni mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven Knoblauch und Basilikum	17 grande 23
	Risotto di riso dei nostri terreni allo zafferano luganighetta locarnese e pecorino Safranrisotto mit Tessiner Reis, Luganighetta und Pecorini	19 con Luganighetta 25

Terra e acqua

	Portafoglio di vitello Casa Berno ripieno con prosciutto cotto e formaggio regionale impanato con pane della Valle Maggia rémoulade all'erbe e lime patate novelle e broccoli Kalbstäschchen Casa Berno gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse aus der Region, paniert mit Valle Maggia Brot Kräuter-Limetten-Remoulade, Neue Kartoffeln und Brokkoli	45
	Polpettone dello chef Carne macinata di manzo e maiale svizzero mantecato con erbe jus mediterraneo al pomodoro, polenta brasata e zucchine Hackbraten dello chef Schweizer Rind- und Schweinefleisch angemacht mit Kräutern mediterranem Tomatenjus, gebratene Polenta und Zucchini	37
	Entrecôte di manzo svizzero con ragù di asparagi salsa olandese e crocchette di patate Schweizer Rindsentrecôte mit Spargelragout Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	43

Variazione di filetti di salmerino, lucioperca, persico e trota salsa al vino bianco Merlot ticinese e crescione verdure stagionali e patate al vapore		41
Fischfilet Variation vom Saibling, Zander, Egli und Forelle Merlot-Weissweinsauce mit Kresse, Saisongemüse und Salzkartoffeln		
Verdure stagionali al wok con riso Basmati raffinato con salsa wok fatto in casa	con tofu	27
a scelta con tofu, pollo oppure gamberoni	con pollo	33
Saisongemüse vom Wok mit Basmati Reis verfeinert mit hausgemachter Wok-Sauce wahlweise mit Tofu, Poulet oder Riesenkrevetten	con gamberoni	35

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

Chateaubriand servito con verdure bollite e grigliate salsa Béarnaise e patate fritte	a persona pro Person	63
Chateaubriand nach Art des Hauses mit Sauce Béarnaise reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes frites		

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

Vitello / Kalb	Svizzera, Italia / Schweiz, Italien
Manzo / Rind	Svizzera, Italia / Schweiz, Italien
Agnello / Lamm	Nuova Zelanda*, Australia*, Irlanda* / Neuseeland*, Australien*, Irland*
Maiale / Schwein	Svizzera, Italia, Germania / Schweiz, Italien, Deutschland
Prosciutto crudo, salumi / Rohschinken, Wurstwaren	Italia, Svizzera, Germania / Italien, Schweiz, Deutschland

* Può essere stato prodotto con antibiotici e / o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali. Soia per parte presente nei prodotti

*Fleisch kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiell wirksamen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu verbessern. Soja als Zutat in einigen Produkten präsent.