

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 autunnale con castagne marinati all'arancio e vaniglia con formentino e crumble di balsamico Herbstliche Büffel-Burratina mit marinierten Kastanien an Orange und Vanille, Nüsslisalat und Balsamico-Crumble | 19 |
| Vitello tonnato di vitello svizzero cotto a bassa temperatura uova di quaglia, fiori di capperi, pepe della Valle Maggia pan brioche fatto in casa Vitello tonnato vom Schweizer Kalb bei Niedertemperatur gegart 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 zucca "butternut" con amaretti sbriciolati e pancetta croccante Kürbiscremesuppe „Butternut“ mit Amaretti-Bröseln und knusprigem Speck | 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 |
|  | Spaghettini con pomodori ciliegini saltati olive taggiasche, aglio e basilico fresco Spaghettini mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven Knoblauch und Basilikum | 17 grande 23 |
| | Risotto di riso dei nostri terreni e prezzemolo Risotto von Tessiner Reis mit Petersilie | con funghi porcini 23 mit Steinpilzen con Luganighetta 29 |

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 cervo con crauti rossi, spätzli alle nocciole castagne marinate, cavoletti di Bruxelles e jus al ribes Hirschentrecôte mit Rotkraut, Nuss-Spätzli marinierten Kastanien, Rosenkohl und Preiselbeerjus | 43 |

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

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

| | | |
|---|-------------------------|----|
| Sella di capriolo servita con cavolo rosso brasato cavoletti di bruxelles saltati con pancetta affumicata castagne glassate, pere alla marmellata di mirtilli rossi e spätzli alle nocciole Rehrücken serviert mit geschmortem Rotkraut Rosenkohl mit geräuchertem Speck, glasierten Kastanien Birne mit Preiselbeeren und Nuss-Spätzli | a persona pro Person | 63 |
|---|-------------------------|----|

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.