


Antipasti

Insalate dal nostro buffet Salat vom Buffet	11
 Burratina autunnale con castagne marinati all'arancio e vaniglia, formentino e crumble salato Herbstliche Burratina mit marinierten Kastanien an Orange und Vanille, Nüsslisalat mit gesalzenem Crumble	19
Vitello tonnato di vitello svizzero cotto a bassa temperatura con cuori di lattuga romana, uova di quaglia, fiori di capperi chips di pane e pepe della Valle Maggia Vitello tonnato vom Schweizer Kalb bei Niedertemperatur gegart mit Romana-Salatherzen, Wachteleiern, Kapernäpfeln Brot-Chips und Pfeffer aus dem Valle Maggia	25
Tartare di manzo svizzero bio con insalata di patate e cipollotti, ravanelli grande	29 37
panna acida con erbe delle Alpi e focaccia fatta in casa Tatar vom Schweizer Bio Rind mit Kartoffel-Frühlingszwiebelsalat, Radieschen Bergkräuter-Crème Fraîche und hausgemachter Focaccia	



Zuppe

Zuppa del giorno 9
Tagessuppe


Crema di zucca leggermente aromatizzata 15
con cannella e miele, ricotta, olio e semi di zucca
Kürbiscremesuppe parfümiert mit Zimt und Honig
Ricotta, Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Pasta e risotto fatto in casa

 Penne all'arrabbiata con peperoncino del nostro orto 21
fonduta di formaggio d'alpe ticinesi e cipollotti
Penne an scharfer Tomatensauce mit hauseigenem Chili
Tessiner Alpkäse-Creme und Frühlingszwiebeln

 Spaghettini con pomodori ciliegini saltati 17
olive taggiasche, aglio e basilico fresco grande 23
Spaghettini mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven
Knoblauch und Basilikum

Tagliatelle al ragù con manzo e maiale svizzero 25
Tagliatelle mit Bolognese aus Schweizer Rinds- und Schweinsfleisch

 Tagliatelle fatte in casa con porcini 21
schiuma all'aglio e prezzemolo
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und
Knoblauch- Petersilienschaum

Risotto con riso Acquerello dei terreni piemontesi allo zafferano 19
e pecorino con luganighetta 25
Safranrisotto vom Acquerello Reis
aus dem piemontischem Vercelli mit Pecorino

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, a scelta con insalata verde verdure miste o patatine fritte Kalbs-Cordon bleu Casa Berno gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse aus der Region, paniert mit Valle Maggia Brot Kräuter-Limetten-Remoulade, wahlweise mit grünem Salat gemischtem Gemüse oder Pommes frites	45	
Polpettone dello chef Carne macinata di manzo e maiale svizzero mantecato con erbe jus mediterraneo al pomodoro, polenta arrostita e zucchine Hackbraten dello chef Schweizer Rind- und Schweinefleisch angemacht mit Kräutern mediterranem Tomatenjus, gebratene Polenta und Zucchini	37	
Petti di quaglia arrostiti su purea di cavolfiori jus di tartufo estivo, cipolla rossa agrodolce e noci Gebratene Wachtelbrüstchen auf Blumenkohlpüree Sommertrüffel-Jus, süss-saure rote Zwiebeln mit Nüssen	43	
Filetto di cervo cotto a bassa temperatura con salsa al cioccolato amaro, spätzli e cavoletti di Bruxelles Hirschfilet bei Niedertemperatur gegart mit Zartbitter-Schokoladensauce, Spätzli und Rosenkohl	49	
Variazione di filetti di salmerino, lucioperca, persico e trota salsa al vino Merlot bianco ticinese e crescione verdure stagionali e patate al vapore Fischfilet Variation vom Saibling, Zander, Egli und Forelle Merlot-Weissweinsauce mit Kresse Saisongemüse und Salzkartoffeln	45	
Verdure stagionali al wok con riso Basmati	con tofu	27
raffinato con salsa wok fatto in casa	con pollo	33
a scelta con tofu, pollo oppure gamberoni	con gamberoni	35
Saisongemüse vom Wok mit Basmati Reis verfeinert mit hausgemachter Wok-Sauce wahlweise mit Tofu, Poulet oder Riesenkrevetten		

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

Sella di capriolo servita con cavolo rosso brasato
cavoletti di Bruxelles con pancetta affumicata
castagne glassate, pera alla marmellata di mirtilli rossi
spätzli di farina bona
Rehrücken serviert mit geschmortem Rotkraut
Rosenkohl mit geräuchertem Speck, glasierten Kastanien
Birne mit Preiselbeeren und Farina Bona Spätzli

a persona

63

nostri fornitori locali/unsere lokalen Lieferanten

Panetteria Pinotti – Frutta Banfi – Terreni alla Maggia – Macelleria Andrea di Locarno – Tre Valli – Massimo Cerrutti SA – Rapelli Salumi – Chocolat Stella Bernrain SA – Angelo Delea SA – Caseificio del Sole – Formaggi/Salumi di Casera – Giovanni Palmieri – Swiss Alpine Fish AG -

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

Vitello / Kalb	Svizzera
Manzo / Rind	Svizzera
Maiale / Schwein	Svizzera
Cervo / Hirsch	Nuova Zelanda
Capriolo / Reh	Polonia
Polo / Poulet / Quagli	Svizzera, Francia
Prosciutto crudo, salumi	Italia, Svizzera, Germania,
Rohschinken, Wurstwaren	Italia, Svizzera, Germania

* 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.