

## Antipasti

Insalate dal nostro buffet 11  
Salat vom Buffet

 Burratina con insalata di asparagi-pomodori cherry-rucola 19  
pesto all'aglio orsino e pane pergamena  
Burratina mit Spargel-Kirschtomaten-Rucolasalat  
Bärlauchpesto und knusprigem Pergament-Brot

Vitello tonnato di vitello svizzero cotto a bassa temperatura 25  
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

Tartare di manzo svizzero bio 29  
con insalata di patate e cipollotti, ravanelli grande 37  
panna acida con erbe delle Alpe e focaccia fatto 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 asparagi bianchi con salmone affumicato di Lostallo 15  
crostini di pane e olio di cerfoglio  
Spargelcremesuppe mit geräuchertem Lachs aus Lostallo  
Brot-Croûtons und Kerbelöl

## *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
- ✓ Spaghettoni con pomodori ciliegini saltati 17  
olive taggiasche, aglio e basilico fresco grande 23  
Spaghettoni mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven  
Knoblauch und Basilikum
- Tagliatelle al ragù con manzo e maiale svizzero 25  
Tagliatelle mit Bolognese aus Schweizer Rinds- und Schweinefleisch
- ✓ Tagliatelle con pesto al basilico fatto in casa 21  
Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
- Risotto con riso Acquerello dei terreni piemontese 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	
Entrecôte di manzo svizzero (200 g) con ragù di asparagi salsa olandese e crocchette di patate Schweizer Rindsentrecôte (200 g) mit Spargelragoût Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	47	
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	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)

Chateaubriand servito con verdure bollite e grigliate

salsa Béarnaise e patate fritte

Chateaubriand nach Art des Hauses mit Sauce Béarnaise

reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes frites

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 / Schweiz

Manzo / Rind

Svizzera / Schweiz

Maiale / Schwein

Svizzera / Schweiz,

Polo / Poulet

Svizzera / Schweiz,

Prosciutto crudo, salumi

Italia, Svizzera, Germania,

Rohschinken, Wurstwaren

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.