


# ANTIPASTI

SALADE DE NOTRE BUFFET  11.–  
Salad from the buffet

---

BURRATINA DE BUFFLE  21.–  
AVEC CHATAIGNES A L'ORANGE ET VANILLE  
MACHE ET CRUMBLE  
Burratina with chestnuts marinated with orange and vanilla  
lamb's lettuce and crumble

---

VITELLO TONNATO DE VEAU SUISSE 27.–  
CUIT A BASSE TEMPERATURE  
AVEC CŒURS DE LAITUE ROMAINE  
ŒUFS DE CAILLE, FLEURES DE CAPRE  
CHIPS DE PAIN ET POIVRE DE LA VALLE MAGGIA  
Vitello tonnato of Swiss veal cooked at low temperature  
with romaine lettuce hearts, quail eggs, caper flowers  
bread chips and Valle Maggia pepper

---

TARTARE DE BŒUF SUISSE BIOLOGIQUE 37.–  
SALADE DE POMMES DE TERRE ET D'OIGNONS SMALL 29.–  
DE PRINTEMPS, RADIS, CREME FRAICHE AUX  
FINES HERBES ET FOCACCIA  
Organig Swiss beef tartare with spring onion and potato salad  
radishes, mountain herb crème fraiche and homemade focaccia

---

THON LEGEREMENT ROTI DE "QUALITE SUSHI" 32.–  
GUACAMOLE, MAYONNAISE DE SOJA ET SESAME  
TOMATES CERISES MARINEES À L'AIGRE-DOUX  
ET CHIPS DE RIZ NOIR  
Lightly roasted tuna in "sushi quality", guacamole  
soy and sesame mayonnaise, sweet and sour marinated cherry tomatoes  
and black rice chips

# ZUPPE

CONSOMME ET RAVIOLI DE CANARD 15.–  
CHATAIGNES ET CITRON CONFIT


Duck broth with duck ravioli, chestnuts and candied lemon

---


VELOUTE DE POTIRON PARFUMÉE A LA RICOCCATA 15.–  
AVEC CANNELLE ET MIEL RICOTTA, HUILE ET GRAINS DE COURGE

Cream of pumpkin perfumed with cinnamon and honey ricotta  
pumpkin oil and seeds

# PASTA E RISOTTI

PENNE AVEC SAUCE AUX TOMATES ÉPICÉES  21.–  
MOUSSE DE FROMAGE TESSINOIS ET  
OIGNONS DE PRINTEMPS  
Penne with spicy tomato sauce, Ticino alpine cheese foam and spring onions


---

SPAGHETTINI AUX TOMATES CERISES SAUTÉES  23.–  
OLIVES TAGGIASCHE, AIL ET BASILIC FRAIS SMALL 17.–  
Spaghettini with sautéed cherry tomatoes  
taggiasche olives, garlic and fresh basil

---

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON 29.–  
AVEC SAUCE TOMATE LÉGÈRE  
BISQUE DE CRUSTACÉS, BURRATA ET CREVETTE ROTIE  
Homemade potato gnocchi with light tomato sauce  
shellfish bisque, burrata and roasted prawn

---

TAGLIATELLE AUX CEPES  27.–  
MOUSSE À L'AIL ET PERSIL  
Tagliatelle with porcini mushrooms, garlic mousse and parsley

---

RISOTTO AVEC RIZ "ACQUERELLO"   
DE VERCELLI DU PIEMONTE  
Risotto with "Acquarello" rice from Vercelli, Piedmont

avec safran et fromage "pecorino" / with saffron and "pecorino" cheese 21.–  
avec cèpes / with porcini mushrooms 25.–  
avec luganighetta / with Luganighetta 29.–  
avec cèpes et luganighetta / with porcini mushrooms and Luganighetta 33.–

# TERRA E ACQUA

CORDON BLEU DE VEAU "CASA BERNO" 45.–  
FARCI AU JAMBON ET FROMAGE REGIONAL  
PANE AVEC DU PAIN VALLE MAGGIA  
REMOULADE D'HERBES ET CITRON VERT, AUX CHOIX  
AVEC SALADES VERTES MELANGÉES, LEGUMES OU POMMES FRITES

Veal cordon bleu "Casa Berno" filled with ham and cheese from the region  
breaded with Valle Maggia bread, herbs and lime remoulade  
served either with mixed leaf salad, vegetables or French fries

-avec deux choix supplement / with two side dishes extra charge 5.–

---

ROTI HACHE DU CHEF 41.–  
VIANDE DE BŒF ET PORC SUISSE AUX HERBES  
AVEC SAUCE A LA CRÈME DE CEPES, TAGLIATELLE ET BROCOLI

Minced Swiss beef and pork dressed with herbs  
with creamy Porcini mushroom sauce, homemade tagliatelle and broccoli

---

SUPREME DE CAILLE CUIT A BASSE TEMPERATURE 45.–  
RAISINS MARINES AU MUSCAT  
PUREE DE POMMES DE TERRES

Quail breast cooked at low temperature  
Muscat marinated grapes and mashed potatoes

---

VARIATION DE FILETS DE POISSONS DE LAC 47.–  
OMBLE, SANDRE, PERCHE ET TRUITE  
SAUCE AU VIN BLANC MERLOT DU TESSIN AVEC CRESSON  
COURGETTES, PETITS POIS, CAROTTES ET PERLES DE POMMES DE  
TERRE CUITES A LA VAPEUR

Variation of lake fish fillets, char, pike, perch and trout  
Ticino white Merlot wine sauce with watercress, peas  
carrots and steamed potato pearls

---

SANDRE ROTI AVEC LA PEAU 47.–  
RISOTTO D'ORGE PERLÉ ET DE PETITS POIS  
TOPINAMBUR ET MOUSSE DE RIESLING  
Skin roasted pike with pearl barley and peas risotto  
Jerusalem artichoke and Riesling-foam

---

LEGUMES DE SAISON AU WOK  
AVEC RIZ BASMATI ET SAUSE WOK MAISON  
Seasonal vegetables wok with basmati rice and homemade wok sauce

-avec tofu / with tofu 27.–

-avec luganighetta / with Luganighetta 33.–

-avec crevettes géantes „GLÜX“ / with king prawns „GLÜX“ 35.–

(naturel sans antibiotiques / natural antibiotics free)

**VOUS POUVEZ BIEN DEMANDER DES MODIFICATIONS POUR LES DIFFERENTS PLATS.  
SUPPLEMENT POUR LE CHANGEMENT CHF 5.-- . MERCI POUR DE VOTRE  
COMPREHENSION**

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT LES PLATS  
VEGETARIENS OU VEGANS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER A NOTRE  
PERSONNEL DE SERVICE. SUR DEMANDE,

Of course, you can request for changes to the individual dishes. Surcharge for  
changes CHF 5 - thank you for your understanding

If you have further questions about vegetarian or vegan dishes, please contact  
our service staff.

---

Nos fournisseurs locaux / our local suppliers

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 –

---

Les viandes servies sont issues de / we source our meat from the following  
countries:

Veau / Veal	Switzerland
Boeuf / Beef	Switzerland
Porc / Pork	Switzerland
Poulet / Chicken	Switzerland, France
Gibier / venison	New Zealand
Jambon cru, saucisses	Italy, Switzerland, Germany,
Raw ham, sausages	Italy, Switzerland, Germany,

---

\* Peut avoir été produit avec des antibiotiques et / ou d'autres substances  
antimicrobiennes pour améliorer les performances des animaux.

\* Meat may have been produced with antibiotics and / or other antimicrobial  
substances to improve animal performance.