


Antipasti

Salade de notre buffet 11
Salad from the buffet

 Burratina avec salade d'asperges vertes et blanches 21
tomates cerises, roquette, pesto à l'ail des ours et pain parchemin
Burratina with green and white asparagus, cherry tomatoes
rocket salad, wild garlic pesto and parchment bread

Vitello tonnato de veau suisse cuit à basse température 27
avec cœurs de laitue romaine, oeufs de caille
fleurs de câpre, chips de pain et poivre de la Valle Maggia
Vitello tonnato of Swiss veal cooked at low temperature
with romana lettuce hearts, quail eggs, caper apples
bread chips and pepper from the Valle Maggia

Tartare de bœuf suisse 29
salade de pommes de terre et d'oignons grande 37
de printemps, radis, crème fraîche aux herbes et focaccia
Swiss beef tartare with potato-spring onion salad
radishes, mountain herb crème fraîche and homemade focaccia

Thon légèrement rôti de "qualité sushi", guacamole, sésame 32
mayonnaise de soja, tomates cerises marinées à l'aigre-doux
et chips de riz noir
Lightly roasted tuna in "sushi quality", guacamole, sesame seeds
soy mayonnaise, sweet and sour marinated cherry tomatoes
and black rice chips



Zuppe

Soupe du jour Soup of the day	9
Crème d'asperges blanches avec saumon fumé de Lostallo croûtons de pain et huile de cerfeuil Cream of white asparagus with smoked salmon from Lostallo bread croutons and chervil oil	15

Pasta e risotto

 Penne avec sauce aux tomates épicée mousse de fromage tessinois, oignons de printemps Penne with spicy tomato sauce Ticino alpine cheese foam and spring onions	21
 Spaghettoni aux tomates cerises sautées olives Taggiasche, ail et basilic frais	17
Spaghettoni with sauteed cherry tomatoes Taggiasche olives, garlic and fresh basil	23
Tagliatelle à la bolognaise de bœuf et porc suisses Tagliatelle Bolognese with Swiss beef and pork	25
 Tagliatelle au pesto crémeux de basilic pignons de pin et crème fraîche Tagliatelle with creamy basil pesto pine nuts and crème fraîche	21
 Risotto au safran avec riz Acquerello de Vercelli et fromage "pecorino"	19
Saffron risotto with Acquerello rice from Vercelli and "pecorino" cheese	25
avec luganighetta Locarnese	

Terra e acqua

Cordon bleu de veau "Casa Berno" farci au jambon et fromage régional pané avec du pain Valle Maggia rémoulade d'herbes et citron vert au choix avec salade de notre buffet légumes mélangés ou pommes frites Veal cordon bleu "Casa Berno" filled with cooked ham and cheese from the region, breaded with Valle Maggia bread, herb and lime remoulade either optionally with salad from the buffet, mixed vegetables or French fries	45	
Entrecôte de bœuf Suisse au ragoût d'asperges blanches et vertes sauce béarnaise e croquettes de pommes de terre Swiss beef entrecôte with white and green asparagus ragout Béarnaise sauce and potato croquettes	49	
Rôti haché du chef bœuf et porc suisse haché aux herbes jus méditerranéens aux tomates, polenta rôtie et courgettes Minced Swiss beef and pork dressed with herbs mediterranean tomato jus, roasted polenta and zucchini	37	
Variation des filets de poisson du lac, omble, sandre, perche et truite avec sauce au vin blanc Merlot avec cresson, asperges petits pois, carottes et perles de pommes de terre à la vapeur Variation of fish fillet from the lake, char, pike perch, perch and trout merlot white wine sauce with cress asparagus, peas, carrots and steamed potato pearls	47	
Légumes de saison au wok	avec tofu	27
avec riz basmati et sauce wok maison	avec poulet	33
avec choix de tofu, poulet o crevettes	avec crevettes	35
Seasonal vegetables wok with basmati rice and homemade wok sauce optionally with tofu, chicken or shrimps		

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

Chateaubriand avec sauce béarnaise per persona 63
servi avec légumes grillés, ragoût d'asperges blanches et vertes
et pommes frites

House style Chateaubriand with Béarnaise sauce
served with grilled vegetables, white and green asparagus ragout
and French fries

Si vous avez d'autres demandes concernant les plats végétariens ou végétaliens, n'hésitez pas à vous adresser à notre personnel de service. Sur demande, la cuisine peut également préparer quelque chose de spécial pour vous.

If you have any further questions about vegetarian or vegan dishes, please do not hesitate to contact our service staff. The kitchen will also be happy to prepare something special for you on request.

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 / Porc	Switzerland
Poulet / Chicken	Switzerland / France
Jambon cru / saucisses /	Italy, Switzerland, Germany
Raw ham / Sausages	Italy / Switzerland / Germany

* Peut avoir été fabriqué 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.