

Menu BISTROT

18:30 – 21:30 H

ANTIPASTI

-  **Insalata “Casa Berno” con zucca marinata, noci pecan e büscion di capra** 26
“Casa Berno“ Salat mit mariniertem Kürbis, Pekannüssen und Ziegenkäse
- Salmone Lostallo marinato con barbabietola Jalapeño e coriandolo** 27
Lachs aus Lostallo mariniert mit Randen Jalapeño und Koriander
- Carpaccio di vitello con Belper Knolle, mirtilli rossi castagne e rucola** 29
Carpaccio vom Kalb mit Belper Knolle, Preiselbeeren, Kastanien und Rucola
- Vitello tonnato “Casa Berno” con tonno scottato, salsa verde e chips di pane** 29
Vitello tonnato “Casa Berno” mit gebratenem Thunfisch, grüner Sauce und Brotchips
- Capesante scottate con zucca, nocciola e salsa iberico** 32
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis, Haselnuss und iberischer Sauce

ZUPPA

-  **Vellutata di zucca con castagne e crumble di amaretti** 17
Kürbissuppe mit Kastanien und Amaretti-Crumble

PRIMI PIATTI

- Gnocchi di castagne con fonduta di taleggio, guanciale e zucca** 27
Kastanien-Gnocchi mit Taleggio-Fondue, Guanciale und Kürbis
-  **Tagliatelle ai funghi porcini con salsa al marsala e cerfoglio** 29
Tagliatelle mit Steinpilzen, Marsala-Sauce und Kerbel
- Ravioli ripieni di ragù bianco con tartufo cerfoglio e aria al burro nocciola** 31
Ravioli gefüllt mit weissem Ragout, Trüffel, Kerbel und schaumiger Nussbutter

tutti i prezzi in CHF incluso IVA

SECONDI PIATTI

Entrecôte di cervo in crosta di prezzemolo con topinambur, porcini e salsa al porto rosso	47
Hirsch-Entrecôte in Petersilienkruste mit Topinambur, Steinpilzen und Sauce von rotem Portwein	
Filetto di vitello con zucca hokkaido, arancia e salsa Bigarade	53
Kalbsfilet mit Hokkaido Kürbis, Orange und Bigarade-Sauce Preiselbeeren und Zitrone	
Filetto di trota “Bruggli” con sedano rapa, mela verde e senape	47
“Bruggli” Forellenfilet mit Knollensellerie, grünem Apfel und Senf	
“Black cod” cotto a bassa temperatura con pastinaca miso e salsa alle ostriche	49
Zart gegarter schwarzer Kabeljau mit Pastinakencreme Miso und Austernsauce	

DA CONDIVIDERE – a partire da 2 persone

Sella di capriolo con castagne caramellate, spätzli e cavolo rosso	69 p.P.
Rehrücken mit karamellisierten Kastanien, Spätzli und Rotkraut	

I NOSTRI DOLCI

Clafoutis “Casa Berno” con pere, gelato allo zabaione e nocciola	17
Clafoutis “Casa Berno” mit Birnen, Zabaione-Eis und Haselnuss	
Cremoso al cioccolato bianco con agrumi meringa e sorbetto al latticello	17
Cremiges Dessert aus weißer Schokolade mit Zitrusfrüchten Meringue und Buttermilch-Sorbet	
Tiramisù “Casa Berno” con mascarpone e caffè	17
Tiramisù “Casa Berno” mit Mascarpone und Kaffee	
Moelleux alla mela con caramello salato e gelato alla vaniglia	17
Apfel-Moelleux mit gesalzenem Karamell und Vanilleeis	

CONTORNI

Patate al forno / Ofenkartoffeln	5
Verdure grigliate / Gegrilltes Gemüse	5
Patate fritte / Pommes Frites	5

PROVENIENZE

Salmone / Lachs = CH	Anatra / Ente = FR
Trota / Forelle = CH/IT	Ostrica / Austern = FR
Tonno / Thunfisch = FAO37	Capesante / Jakobsmuscheln = FAO22
Vitello / Kalb = CH	Black cod / Kabeljau = FAO87
Capriolo / Reh = AT/DE	Cervo / Hirsch = AT/DE
Pollo / Poulet = FR	Vitello / Kalb = CH

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE NON ESITATE A CONTATTARE IL NOSTRO
PERSONALE DI SALA
Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

tutti i prezzi in CHF incluso IVA