

Menu BISTROT

ANTIPASTI

-  Salade "Casa Berno" avec tomates dattes, concombre et avocat 23
"Casa Berno" salad with date tomatoes, cucumber and avocado
-  Tomates tessinoises avec oignon rouge tropea 25
burrata 125g et basilic
Ticino tomatoes with red tropea onions
burrata 125g and basil
- Vitello tonnato "Casa Berno" 27
avec thon saisi, pesto et chips de pain
Vitello Tonnato "Casa Berno"
with seared tuna, pesto and bread chips
- Tartare de bœuf 120g à la méditerranéenne 29
avec olives, câpres et jaune d'œuf mariné
Beef tartare 120g Mediterranean style with olives
capers and marinated yolk

PRIMI PIATTI

- Soupe de pois avec menthe 15
Pea soup with mint
-  Risotto "Tenuta Margherita" avec asperges 27
pesto d'ail sauvage et "Buscion" de chèvre
Risotto "Tenuta Margherita" with asparagus
wild garlic and goat's "Buscion" pesto
- Ravioli del plin farcis au rôti de bœuf avec sauce au safran 29
Ravioli del plin filled with beef roast and saffron sauce
- Spaghetti au homard avec tomates dattes et citron 34
Spaghetti with lobster, date tomatoes and lemon

SECONDI PIATTI

Roulade de suprême de pintade avec petits pois, morilles et basilic 45
Guinea fowl breast roulade with peas, morels and basil



Giardino "Casa Berno" avec asperges, petits pois et sauce hollandaise 36
Giardino „Casa Berno“ with asparagus, peas and hollandaise sauce

Filet de rouget avec asperges de printemps 45
moules et ail sauvage
Mullet fillet with spring asparagus, mussels and wild garlic

Filet de bar avec courgettes 49
épinards et sauce au citron
Sea bass fillet with courgettes, spinach and lemon sauce

Filet de bœuf avec petits artichauts, gremolata et sauce à la moutarde 53
Beef fillet with baby artichokes, gremolata and mustard sauce

DA CONDIVIDERE – a partire da 2 persone

Sole "meunière" avec épinards sautés et pommes de terre au four 61 p.P.
Sole "Miller Style" with spinach and jacket potatoes

Châteaubriand avec légumes grillés 65 p.P.
Pommes de terre frites et sauce hollandaise
Chateaubriand with grilled vegetables
French fries and hollandaise sauce

I NOSTRI DOLCI

Tronchetto printanier avec crème à la mangue et vanille 15
Spring tronchetto with mango and vanilla cream

Mousse aux fraises, rhubarbe et citron 15
Strawberry, rhubarb and lemon mousse

Tiramisù "Casa Berno" 15
Tiramisu "Casa Berno"

Sélection de fromages 21
Cheese selection

PROVENANCE

Pintade / Guinea fowl = CH+FR
Bar / Sea bass = IT+FR
Sole / Sole = GB+NL
Veau / Veal = CH

Porc / Pork = CH
Rouget / Red mullet = NL+IT
Homard / Lobster = ZA
Bœuf / Beef = CH+IT

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse / All prices in CHF including VAT