




# Menu BISTROT

18.30 – 21.00 H


## ANTIPASTI

-  **Insalata Casa Berno con pomodori Ticinese olive Taggiasche e feta** **23**  
„Casa Berno“ Salat mit Tessiner Tomaten  
Taggiasche Oliven und Feta Käse
-  **Tartar di pomodoro con panna cotta di mozzarella di bufala crumble di pane e basilico** **25**  
Tomaten-Tartar mit Büffel-Mozzarella Panna Cotta  
Brot-Crumble und Basilikum
- Filetto di ricciola “Hamachi” con avocado, limone e aneto** **27**  
Filet von der Bernstein-Makrele “Hamachi“ mit Avocado  
Zitrone und Dill
- Vitello tonnato “Casa Berno”** **29**  
**con tonno scottato, salsa verde e chips di pane**  
Vitello tonnato “Casa Berno”  
mit gebratenem Thunfisch, grüner Sauce und Brotchips
- Salmone Lostallo, marinato con anguria, daikon e ajo blanco** **31**  
Marinierter Lachs aus Lostallo mit Wassermelone  
Daikon und Ajo Blanco

## ZUPPA

-  **Zuppa di pomodoro ticinese tiepida con crostini all’aglio e basilico** **17**  
Lauwarme Tessiner Tomatensuppe mit Knoblauch-Croutons  
und Basilikum

## PRIMI PIATTI

-  **Spaghetto alla Nerano con zucchine, basilico e provolone del Monaco** **29**  
Spaghetto alla Nerano mit Zucchini, Basilikum  
und Provolone del Monaco
- Capelletti di ragù bianco con finferli arrostiti nocciola e pecorino** **31**  
Capelletti mit weissem Ragout, gebratenen Pfifferlingen  
Haselnüssen und Pecorino
- Risotto tenuta margherita alle erbe con scampo e granita di caprino** **35**  
Kräuter-Risotto “Tenuta Margherita” mit “Scampo”  
und Ziegenkäse-Granita

tutti i prezzi in CHF incluso IVA

## SECONDI PIATTI

- Entrecôte di agnello con albicocca, broccoli e prezzemolo** 45  
Lamm-Entrecôte mit Aprikose, Brokkoli und Petersilie
- Filetto di manzo fassona con melanzana, pomodori ticinesi e aglio nero** 53  
Fassona Rindsfilet mit Aubergine, Tessiner Tomaten und schwarzem Knoblauch
- Filetto di trota “Bruggli” con sedano rapa, mela verde e senape** 47  
„Bruggli“ Forellenfilet mit Knollensellerie, grünem Apfel und Senf
- Halibut cotto a bassa temperatura con Chorizo mais e salsa Beurre blanc** 51  
Heilbutt niedergegart mit Chorizo, Mais und Beurre Blanc-Sauce

## DA CONDIVIDERE – a partire da 2 persone

- Costata di manzo Ticinese con patate al forno, verdure estive e salsa bernese** 73 p.P.  
Tessiner Rinds-Costata  
mit Ofenkartoffel, Sommergemüse und Sauce Bearnaise

## I NOSTRI DOLCI

- Cre moso al Macha con fragole, meringa e lampone** 15  
Macha-Cre moso mit Erdbeeren, Meringues und Himbeeren
- Molleaux alla pesca con caramello salato e vaniglia** 15  
Pfirsich-Molleaux mit gesalzenem Karamell und Vanille
- Bavarese all’albicocca con nocciola e gelato al cioccolato** 15  
Bayerische Aprikosen-Creme mit Haselnüssen und Schokoladen-Glace
- Mousse alla mandorla con sorbetto allo yogurt e kombucha al caffè** 15  
Mandel-Mousse mit Joghurt-Sorbet und Kaffee-Kombucha

## PROVENIENZE

Salmone/ Lachs = CH  
Trotta / Forelle = CH+DK  
Tonno rosso / roter Thunfisch = FAQ37.1.1  
Vitello / Kalb = CH  
Manzo / Rind = CH+IT  
Halibut / Heilbutt = NL

Agnello / Lamm = IE  
Ricciola / Bernsteinmakrele = JP  
Pollo / Poulet = FR  
Anatra / Ente = FR  
Scampo/ Scampolo = IE/ FAO27

tutti i prezzi in CHF incluso IVA