





Menu BISTROT

18.30 – 21.00 H


ANTIPASTI

-  **Insalata Casa Berno con verdure primaverili, pinoli melograno e formaggio di capra** 23
„Casa Berno“ Salat mit Frühlingsgemüse, Pinienkernen Granatapfel und Ziegenkäse
-  **Tuorlo d'uovo marinato con asparagi saltati, quinoa e salsa olandese al miso** 25
Mariniertes Eigelb mit sautiertem Spargel, Quinoa und Sauce Hollandaise an Miso
-  **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
- Ceviche di lucioperca del Lago Maggiore con rabarbaro cipolla rossa e peperoncino** 27
Lago Maggiore Zander-Ceviche mit Rhabarber roter Zwiebel und Peperoncino
- 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

ZUPPA

-  **Zuppa di asparagi bianchi con nocciola e olio al bergamotto** 17
Weisse Spargelsuppe mit Haselnüssen und Bergamotte-Öl

PRIMI PIATTI

-  **Ravioli bottone ripieni di ricotta, aglio orsino asparagi e salsa Noilly Prat** 31
Ricotta-Bärlauch-Ravioli mit Spargeln und Noilly Prat Sauce
- Linguine "Bossolasco" con salsa xo vongole e olio al Kaffir lime** 33
Linguine "Bossolasco" mit Xo-Sauce, Venusmuscheln und Kaffir-Limonen-Öl
- Risotto agli agrumi con crudo di gambero rosso salsa bisque e zenzero** 35
Zitrusfrüchte-Risotto mit rohen, roten Garnelen Bisque-Sauce und Ingwer

tutti i prezzi in CHF incluso IVA

SECONDI PIATTI

- Lombata di maiale della Valle Maggia** **45**
con crema di fagioli cannellini, spugnole e spuma al pepe
Lendenstück vom Schwein aus dem Maggiatal
mit Cannellini-Bohnencreme, Morcheln und Pfefferschaum
- Entrecôte di manzo con carciofi marinati, Gyoza** **53**
baby carote e crescione
Rinds-Entrecôte mit marinierten Artischocken, Gyoza
Babykarotten und Kresse
- Filetto di San Pietro con peperoni** **47**
fave e salsa allo zafferano
Filet vom St. Petersfisch mit Peperoni
Fave-Bohnen und Safransauce
- Filetto di branzino con spinaci, asparagi** **51**
e salsa alle vongole
Wolfsbarschfilet mit Spinat, Spargeln und Venusmuschel-Sauce

DA CONDIVIDERE – a partire da 2 persone

- Châteaubriand con verdure primaverili** **67 p.P.**
patate rosolate e salsa olandese
Chateaubriand mit Frühlingsgemüse
Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

I NOSTRI DOLCI

- Pavlova ai frutti di bosco con sorbetto al basilico thai** **15**
Waldbeeren-Pavlova mit Thai-Basilikum-Sorbet
- Parfait al limone con miele di acacia e yogurt** **15**
Zitronen-Parfait mit Akazien-Honig und Joghurt
- Mousse al cioccolato con gelato alla vaniglia e nocciola** **15**
Schokoladen-Mousse mit Vanille-Glace und Haselnüssen
- Baba al rum con sorbetto al cocco, mango e lime** **15**
Rum-Baba mit Kokos-Sorbet, Mango und Limette

PROVENIENZE

San Pietro / S. Petersfisch = CH+FR
Branzino / Wolfsbarsch = IT+FR
Gambero rosso / rote Garnele = GB+NL
Vitello / Kalb = CH
Manzo / Rind = CH+IT

Maiale / Schwein = CH
Lucioperca / Zander = CH
Tonno / Thunfisch = NL+IT
Vongole / Venusmuscheln = IT+FR

tutti i prezzi in CHF incluso IVA