

Menu BISTROT

18.30 – 21.00 H

ANTIPASTI

-  **Salade Casa Berno avec tomates du Tessin olives de Taggiasca et feta** 23
„Casa Berno“ salad with Ticino tomatoes
Taggiasca olives and feta
-  **Tartare de tomates avec panna cotta à la mozzarella de bufflonne basilic et crumble de pain** 25
Tomato tartare with buffalo mozzarella-panna cotta
basil and bread crumble
- Filet de sérieole “Hamachi” avec avocat, citron et aneth** 27
“Hamachi” amberjack fillet with avocado, lemon and dill
- Vitello tonnato “Casa Berno” avec thon poêlé, sauce verte et chips de pain** 29
Vitello tonnato “Casa Berno”
on seared tuna, green sauce and bread chips
- Saumon de Lostallo mariné avec pastèque daikon et ajo blanco** 31
Marinated salmon from Lostallo with watermelon
Daikon and ajo blanco

ZUPPA

-  **Soupe tiède de tomates du Tessin avec des croûtons à l'ail et du basilic** 17
Lukewarm Ticino tomato soup with garlic croutons and basil

PRIMI PIATTI

-  **Spaghetto à la Nerano avec courgettes, basilic et provolone del Monaco** 29
Spaghetti Nerano with courgettes, basil
and Provolone del Monaco
- Capelletti au ragoût blanc aux chanterelles rôties noix et pecorino** 31
Capelletti with white meat stew and seared chanterelle mushrooms
hazelnuts and pecorino
- Risotto Tenuta Margherita aux herbes avec langoustine et granité de fromage de chèvre** 35
Tenuta Margherita risotto with herbs, langoustine
and goat's cheese granita

tutti i prezzi in CHF incluso IVA

SECONDI PIATTI

Entrecôte d'agneau avec abricots, brocolis et persil	45
Lamb entrecôte with apricot, broccoli and parsley	
Filet de bœuf Fassona avec aubergines, tomates du Tessin et ail noir	53
Fassona beef fillet with aubergine, Ticino tomatoes and black garlic	
Filet de truite “Bruggli” avec céleri-rave, pomme verte et moutarde	47
“Bruggli” trout fillet with celeriac, green apple and mustard	
Flétan cuit à basse température avec du chorizo maïs et sauce beurre blanc	51
Low-temperature cooked halibut with chorizo corn and Beurre blanc sauce	

DA CONDIVIDERE – a partire da 2 persone

Côte de bœuf tessinoise avec pommes de terre au four légumes d'été et sauce béarnaise	73 p.P.
Ticino beef ribeye steak with roast potatoes summer vegetables and Béarnaise sauce	

I NOSTRI DOLCI

Crème au matcha avec fraises, meringue et framboises	15
Creamy matcha dessert with strawberries, meringue and raspberries	
Molleaux à la pêche avec caramel salé et vanille	15
Peach Molleaux with salted caramel and vanilla	
Bavaroise aux abricots, noisettes et glace au chocolat	15
Apricot Bavarian cream with hazelnuts and chocolate ice cream	
Mousse aux amandes avec sorbet au yaourt et kombucha au café	15
Almond mousse with yoghurt sorbet and coffee kombucha	

PROVENANCES

Saumon / Salmon = CH
Truite / Trout = CH+DK
Thon rouge / Red tuna = FAQ37.1.1
Veau / Veal = CH
Boeuf / Beef = CH+IT
Sérieole / Amberjack = JP

Agneau / Lamb = IE
Flétan / Halibut = NL
Poulet / Chicken = FR
Canard / Duck = FR
Langoustine / Langoustine = IE/ FAQ27