


# ANTIPASTI

SALADE DE NOTRE BUFFET  11.–  
Salad from the buffet

---

BURRATINA DE BUFFLE  21.–  
AVEC CHATAIGNES MARINEES A L'ORANGE  
ET VANILLE, MACHE ET CRUMBLE  
Burratina with chestnuts marinated with orange and vanilla  
lamb's lettuce and crumble

---

VITELLO TONNATO DE VEAU SUISSE 27.–  
CUIT A BASSE TEMPERATURE  
AVEC CŒURS DE LAITUE ROMAINE  
ŒUFS DE CAILLE, FLEURES DE CAPRE  
CHIPS DE PAIN ET POIVRE DE LA VALLE MAGGIA  
Vitello tonnato of Swiss veal cooked at low temperature  
with romaine lettuce hearts, quail eggs, caper flowers  
bread chips and Valle Maggia pepper

---

TARTARE DE BŒUF SUISSE BIOLOGIQUE 37.–  
SALADE DE POMMES DE TERRE ET D'OIGNONS SMALL 29.–  
DE PRINTEMPS, RADIS, CREME FRAICHE AUX FINES  
HERBES ET FOCACCIA  
Organig Swiss beef tartare with spring onion and potato salad  
radishes, mountain herb crème fraiche and homemade focaccia

---

THON LEGEREMENT ROTI DE "QUALITE SUSHI" 32.–  
GUACAMOLE, MAYONNAISE DE SOJA ET SESAME  
TOMATES CERISES MARINEES A L'AIGRE-DOUX  
ET CHIPS DE RIZ NOIR  
Lightly roasted tuna in "sushi quality", guacamole  
sesame seeds soy mayonnaise, sweet and sour marinated cherry tomatoes  
and black rice chips

---

SALADE "CASA BERNO"  
COEURS DE LAITUE ROMAINE, ŒUF CUIT, CONCOMBRES, TOMATES  
OLIVES TAGGIASCHE, PARMESAN, VINAIGRETTE CESAR

Casa Berno salad  
Romaine lettuce hearts, boiled egg, cucumbers, tomato  
Taggiasche olives, parmesan cheese, ceaser dressing

Choix de / optionally with:

-thon / tuna 23.–  
-tofu / tofu 25.–  
-poitrine de poulet / chicken breast 27.–  
-crevettes „GLÜX“ / prawns „GLÜX“ 31.–  
(naturel, sans antibiotiques / natural, without antibiotics)

# ZUPPE

CONSOMME ET RAVIOLI DE CANARD 15.–  
CHATAIGNES ET CITRON CONFIT

Duck broth with duck ravioli, chestnuts and candied lemons

---

VELOUTE DE POTIRON PARFUMEE AU CANNELLE 15.–  
ET MIEL, RICOTTA, HUILE ET GRAINS DE COURGE

Cream of pumpkin perfumed with cinnamon and honey  
ricotta, oil and pumpkin seeds

# PIADINE

LA VEGI 17.–  
TOFU, LEGUMES GRILLES, MAYONNAISE DE SOJA ET SESAME

Tofu, grilled vegetables, soy mayonnaise and sesame seeds

---

LA SVIZZERA 19.–  
FROMAGE A RACLETTE, LARD FUME ET SAUCE AU POIVRE DE LA  
VALLE MAGGIA

Raclette cheese, smoked bacon and Valle Maggia pepper sauce

---

LA GOLOSA 19.–  
PORCHETTA, GORGONZOLA CREMEUX, NOIX, MIEL ET MACHE


Porchetta, creamy gorgonzola, walnuts, honey and lamb's salad

---


LA ITALIANA 21.–  
JAMBON CRU, FROMAGE SQUACQUERONE ET ROQUETTE

Raw ham, squacquerone cheese and rocket salad

# PASTA E RISOTTI

SPAGHETTINI AUX TOMATES CERISES SAUTEES  23.–  
OLIVES TAGGIASCHE, AIL ET BASILIC FRAIS SMALL 17.–  
Spaghettini with sauteed cherry tomatoes  
Taggiasche olives, garlic and fresh basil

---

TAGLIATELLE AUX CEPES  27.–  
MOUSSE A L'AIL ET PERSIL  
Tagliatelle with porcini mushrooms, garlic mousse and parsley

---

RISOTTO AVEC RIZ "ACQUERELLO"   
DE VERCELLI DU PIEMONTE  
Risotto with "Acquarello" rice from Vercelli, Piedmont

avec safran et fromage "pecorino" / with saffron and "pecorino" cheese 21.–  
avec cèpes / with porcini mushrooms 25.–  
avec luganighetta / with Luganighetta 29.–  
avec cèpes et luganighetta / with porcini mushrooms and Luganighetta 33.–

# TERRA E ACQUA

ENTRECOTE DE BOEUF AU JUS D'HERBES 49.–  
LEGUMES DE SAISON ET POMMES FRITES

Sirloin with herb jus  
seasonal vegetables and French fries

---

SUPREME DE CAILLE CUIT A BASSE TEMPERATURE 45.–  
RAISINS MARINES AU MUSCAT  
PUREE DE POMMES DE TERRES

Quail breast cooked at low temperature  
Muscat marinated grapes and mashed potatoes

---

VARIATION DE FILETS DE POISSONS DE LAC 47.–  
OMBLE, SANDRE, PERCHE ET TRUITE  
SAUCE AU VIN BLANC MERLOT DU TESSIN AVEC CRESSON  
COURGETTES, PETITS POIS, CAROTTES ET PERLES DE POMMES DE  
TERRE CUITES A LA VAPEUR

Variation of lake fish fillets, char, pike, perch and trout  
Ticino white Merlot wine sauce with watercress, peas  
carrots and steamed potato pearls

---

SANDRE ROTI AVEC LA PEAU 47.–  
RISOTTO D'ORGE PERLE ET DE PETITS POIS  
TOPINAMBUR ET MOUSSE DE RIESLING  
Skin roasted pike with pearl barley and peas risotto  
Jerusalem artichoke and Riesling foam

IVA inclusa

**VOUS POUVEZ BIEN ENTENDU FAIRE DEMANDER DES MODIFICATIONS POUR LES DIFFERENTS PLATS. SUPPLEMENT POUR LE CHANGEMENT CHF 5.-- . MERCI POUR DE VOTRE COMPREHENSION**

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT LES PLATS VEGETARIENS OU VEGANS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER A NOTRE PERSONNEL DE SERVICE. SUR DEMANDE,

Of course, you can requests for changes to the individual dishes. Surcharge for changes CHF 5 - thank you for your understanding

If you have further questions about vegetarian or vegan dishes, please contact our service staff.

---

Nos fournisseurs locaux / our local suppliers

Panetteria Pinotti – Frutta Banfi – Terreni alla Maggia – Macelleria Andrea di Locarno – Tre Valli – Massimo Cerrutti SA – Rapelli Salumi – Chocolat Stella Bernrain SA – Angelo Delea SA – Caseificio del Sole – Formaggi/Salumi di Casera – Giovanni Palmieri – Swiss Alpine Fish AG –

---

Les viandes servies sont issues de / we source our meat from the following countries:

Veau / Veal	Switzerland
Boeuf / Beef	Switzerland
Porc / Pork	Switzerland
Poulet / Chicken	Switzerland, France
Gibier / venison	New Zealand
Jambon cru, saucisses	Italy, Switzerland, Germany,
Raw ham, sausages	Italy, Switzerland, Germany,

---

\* Peut avoir été produit avec des antibiotiques et / ou d'autres substances antimicrobiennes pour améliorer les performances des animaux.

\* Meat may have been produced with antibiotics and / or other antimicrobial substances to improve animal performance.

---