

Antipasti

- ✓ Salade de notre buffet 11
Salad from the buffet
- ✓ Burratina avec salade d'asperges vertes et blanches 21
tomates cerises, roquette, pesto à l'ail des ours et pain parchemin
Burratina with green and white asparagus, cherry tomatoes
rocket salad, wild garlic pesto and parchment bread
- Vitello tonnato de veau "suisse" cuit à basse température 27
avec cœurs de laitue romaine, œufs de caille
fleurs de câpre, chips de pain et poivre de la Valle Maggia
Vitello tonnato "Swiss veal" cooked at low temperature
with romana lettuce hearts, quail eggs, caper apples
bread chips and pepper from the Valle Maggia
- Tartare de bœuf suisse 29
salade de pommes de terre et d'oignons grande 37
de printemps, radis, crème fraîche aux herbes et focaccia maison
Swiss beef tartare with potato-spring onion salad
radishes, mountain herb crème fraîche and homemade focaccia
- Thon légèrement rôti de "qualité sushi", guacamole, sésame 32
mayonnaise de soja, tomates cerises marinées à 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 »

Cœurs de laitue romaine, œuf cuit, bacon, concombres, tomate
olives Taggiasche, parmesan, vinaigrette César

Choix de:	poitrine de poulet suisse	33
	crevettes Black Tiger	35
	thon	25
	tofu	27

"Casa Berno" salad

Romaine lettuce hearts, boiled egg, bacon, cucumbers, tomato
Taggiasche olives, Parmesan cheese, ceasar dressing
optionally with Swiss chicken breast, Back Tiger prawns, thon
or tofu

Plat tessinois avec salametti, bresaola de notre boucher locarnese 25
fromage büscion, chutney maison et moutarde aux figues

Ticino plate with salametti, bresaola from our butcher from Locarno
büscion cheese, homemade chutney and fig mustard

Roastbeef suisse mariné aux herbes de montagne 29
avec sauce tartare, mâche et pommes frites

Swiss roast beef marinated with mountain herbs
tartar sauce, lamb's salad and french fries

Zuppe

Velouté de pommes de terre et de poireaux 13
avec crème fouettée, julienne de jambon et croûtons

Potato and leek cream soup
with whipped cream, ham julienne and croutons

Crème d'asperges blanches avec saumon fumé de Lostallo 15
croûtons de pain et huile de cerfeuil

Cream of white asparagus with smoked salmon from Lostallo
bread croutons and chervil oil

Piadine


“la svizzera” 19
Fromage à raclette, lard fumé et sauce au poivre de la Valle Maggia
Raclette cheese, smoked bacon and Valle Maggia pepper sauce


“la golosa” 19
Jambon cuit, gorgonzola crémeux, noix, miel et mâche
Cooked ham, creamy gorgonzola, walnuts, honey and lamb’s salad

 “la vegi” 17
Tofu, légumes grillés, mayonnaise de soja et sésame
Tofu, grilled vegetables, soy mayonnaise and sesame seeds

“la italiana” 21
Jambon cru, fromage squacquerone et roquette
Raw ham, squacquerone cheese and rocket salad

Pasta e risotto

 Penne avec sauce aux tomates épicée 21
mousse de fromage tessinois, oignons de printemps
Penne with spicy tomato sauce
Ticino alpine cheese foam and spring onions

 Spghettini aux tomates cerises sautées 17
olives Taggiasche, ail et basilic frais grande 23
Spghettini with sauteed cherry tomatoes
Taggiasche olives, garlic and fresh basil

Tagliatelle à la bolognaise de bœuf et porc suisses 25
Tagliatelle Bolognese with Swiss beef and pork

 Tagliatelle au pesto crémeux de basilic 21
pignons de pin et crème fraîche
Tagliatelle with creamy basil pesto
pine nuts and crème fraîche

 Risotto au safran avec riz Acquerello 19
de Vercelli et fromage “pecorino” avec luganighetta 25
Saffron risotto with Acquerello rice Locarnese
from Vercelli and “pecorino” cheese

Terra e acqua

Entrecôte de veau Suisse au ragoût d'asperges blanches et vertes sauce béarnaise e croquettes de pommes de terre	49	
Swiss veal entrecôte with white and green asparagus ragout Béarnaise sauce and potato croquettes		
Variation des filets de poisson du lac, omble, sandre, perche et truite avec sauce au vin blanc Merlot, cresson, asperges petits pois, carottes et perles de pommes de terre à la vapeur	47	
Variation of fish fillet from the lake, char, pike perch, perch and trout merlot white wine sauce, cress, steamed asparagus peas, carrots and steamed potato pearls		
Fish and chips du lac avec sauce tartare et salade de pommes de terre	27	
Fish and chips from the lake with tartar sauce and potato salad		
Légumes de saison au wok	avec tofu	27
avec riz basmati et sauce wok maison	avec poulet	33
à choix de tofu, poulet o crevettes	avec crevettes	35
Seasonal vegetables wok with basmati rice and homemade wok sauce optionally with tofu, chicken or shrimps		

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

Chateaubriand avec sauce béarnaise	à persona	63
servi avec légumes grillés, ragoût d'asperges blanches et vertes et pommes frites		
House style Chateaubriand with Béarnaise sauce served with grilled vegetables, white and green asparagus ragout and French fries		

Si vous avez d'autres demandes concernant les plats végétariens ou végétaliens, n'hésitez pas à vous adresser à notre personnel de service. Sur demande, la cuisine peut également préparer quelque chose de spécial pour vous.

If you have any further questions about vegetarian or vegan dishes, please do not hesitate to contact our service staff. The kitchen will also be happy to prepare something special for you on request.

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	Suisse / Switzerland
Boeuf / beef	Suisse / Switzerland
Porc / Porl	Suisse / Switzerland
Poulet / Chickent	Suisse / Switzerland
Jambon cru / saucisses /	Italie, Suisse, Allemagne
Raw ham / Sausages	Italy / Switzerland / German

* Peut avoir été fabriqué 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.