



Le nostre proposte stagionali

Crema di zucca con briciole di amaretti (1° 7a 5b) Kürbiscremesuppe mit Amarettibrösel		12
 Bruschetta con crema ai funghi porcini (1a 7a) Bruschetta mit Steinpilzcreme		10
Carpaccio di cervo affumicato con rucola, olio al tartufo e scaglie di parmigiano reggiano (7b) Carpaccio vom geräuchertem Hirschfleisch mit Rucola, Trüffelöl und Parmesanspänen		22
Terrina di foie gras di anatra su pane brioche e chutney alle pere e noci (1a 8a 10b) Entenleberterrinen auf Brioche mit Birnen-Nuss Chutney		24
Risotto alla zucca con rosmarino e luganighetta (7a 12a) Kürbisrisotto mit Rosmarin und Luganighetta	piccola grande	16 22
Maltagliati alla farina di castagne con stracotto di cinghiale e funghi gallinacci (1b 7a 12a) Kastanien-Maltagliati mit Wildschweinragout und Pfifferlingen	piccola grande	18 25
Medaglioni di capriolo con salsa alla grappa nostrana cavolo rosso brasato, cavoletti di bruxelles saltati con pancetta affumicata castagne glassate e spätzli alle nocciole (1a 3a 5a 7a 8a 12a) Rehmedaillons mit Grappasauce, geschmortem Rotkraut Rosenkohl mit geräuchertem Speck, glasierten Kastanien und Nuss – Spätzli		45
Hamburger di selvaggina con insalata di cavoli rossi maionese ai funghi porcini e patate rustiche fatte in casa (1a 3a 7a 5b) Hamburger vom Wildfleisch mit Rotkrautsalat Steinpilzmaionese und hausgemachten Bauernkartoffeln		28





Antipasti

Insalate dal nostro buffet	piccola	8
Salat vom Buffet	grande	12
 Insalata autunnale con gallinacci, bocconcini di Roquefort e vinaigrette ai mirtilli neri (7a 12a)		23
Herbstsalat mit Eierschwämmli und Roquefortwürfeln an Heidelbeer-Vinaigrette		
Tartare di manzo condito alla francese con scaglie di pecorino sardo e focaccia ai pomodori secchi (1a 3a 7a 10a)	piccola	26
Rindstatar mit sardischem Pecorino und Focaccia mit getrockneten Tomaten	140 gr	
	grande	34
	200 gr	


Zuppe e creme

Zuppa del giorno		8
Tagessuppe		
 Crema di pomodoro con spuma al basilico (1b 7a)		12
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum		

Pasta e...

 Penne all'arrabbiata (1a 3a 5b 9a) Penne an scharfer Sauce	piccola grande	15 20
 Spghettini con pomodori ciliegia saltati olive taggiasche, aglio e basilico fresco (1a 3a 5b 9a) Spghettini mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven Knoblauch und Basilikum	piccola grande	17 22
Spghettini alla bolognese (1a 3a 9a 12a) Spghetti Bolognese		23
 Risotto Carnaroli alle mele e timo mantecato alla formaggella d'alpe (7a 3b) Risotto „Carnaroli“ mit Apfel und Thymian verfeinert mit Alpkäse		24
 Pappardelle ai funghi porcini (1a 3a 7a 12b) Pappardelle mit Steinpilzen		25

Terra...

	Verdure miste al wok alla thailandese con tofu marinato alla soia (1b 5a 6a 8b 11a) Thailändisch gewürztes Wok-Gemüse mit Tofu, mariniert an Soja	25
	Paillard di vitello con verdure di stagione burro alle erbe e patate rosolate (5b 7a 10b) Kalbspaillard mit Saisongemüse Kräuterbutter und Bratkartoffeln	39
	Casa Berno Colonial (1a 5b 7a 8a) Sminuzzato di vitello al curry con frutta esotica, banane impanate alle scaglie di cocco e riso basmati Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Curryrahmsauce, exotischen Früchten Bananen in Kokosnussraspeln und Basmati Reis	38
	Lombatina di agnello con salsa alle erbette fresche carote glassate e risotto alla parmigiana (1a 7a 5b 12a) Lammrücken mit frischer Kräutersauce glasierten Karotten und Parmesanrisotto	42
	Tagliata di manzo Svizzero con petali di parmigiano reggiano burro alla farina bona, verdure grigliate e patate novelle rosolate (5b 3b 7a 10a) Rindstagliata mit Parmesanspänen, Farina Bona-Butter grilliertem Gemüse und neuen Bratkartoffeln	44

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

Sella di capriolo servita con cavolo rosso brasato cavoletti di bruxelles con pancetta affumicata castagne glassate, pere alla marmellata di mirtilli rossi e spätzli alle nocciole (1a 3a 5a 7a 8a 12a)	a persona	60
Rehrücken serviert mit geschmortem Rotkraut Rosenkohl mit geräuchertem Speck, glasierten Kastanien Birne mit Preiselbeeren und Nuss – Spätzli	pro Person	

...e acqua

Filetto di branzino con salsa all'origano fresco spinacini e purè di patate alle olive nere (1a 4a 7a 5b) Sautiertes Wolfsbarschfilet mit Oreganosauce Spinat und Kartoffelpüree mit schwarzen Oliven	38
Variazione di filetti di pesce di lago con verdure di stagione e patate al vapore (1a 4a 7a) Fischfiletvariation aus dem See mit Saisongemüse und Salzkartoffeln	39
Code di gamberoni "Black Tiger" alla griglia con salsa ai pomodori secchi zucchine trifolate e riso basmati (1a 2a 5b 7a) Grillierte Riesenkrevetten „Black Tiger“ mit Sauce von getrockneten Tomaten Zucchini und Basmati Reis	40

Le carni servite sono di provenienza/ unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Vitello/Kalb	Svizzera/Schweiz
Manzo/Rind	Svizzera, Australia*/Schweiz, Australien*
Agnello/Lamm	Nuova Zelanda*, Australia*, Irlanda*/Neuseeland*, Australien*, Irland*
Foie Gras	Francia/Frankreich
Maiale/Schwein	Svizzera, Italia, Germania/Schweiz, Italien, Deutschland
Cervo/Hirsch	Austria/Österreich, Germania/Deutschland
Cinghiale/Wildschwein	Austria/Österreich, Germania/Deutschland
Capriolo/Reh	Austria/Österreich, Germania/Deutschland
Prosciutto crudo, salumi/ Rohschinken, Wurstwaren	Italia, Svizzera, Germania/Italien, Schweiz, Deutschland

* Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali./Fleisch kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiell wirksamen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu verbessern.