


Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli

		Piatto	
	Terrina di fegato d'oca con chutney di mele al calvados e vaniglia servito con brioche ai datteri e mandorle fatto in casa	28 piccola 21	
	Gänseleberterrinen mit Apfel-Chutney an Calvados und Vanille serviert mit hausgemachtem Dattel- Mandelbrioche (1a/3a/7a/8a/13a)		
	■■■		
	Crema di pastinaca con grissini al pepe della Valle Maggia petali di prosciutto di cinghiale e nocciole caramellate	14	
	Pastinakencremesuppe mit Grissini an Valle Maggia Pfeffer Wildschweinschinken und karamellisierten Haselnüssen (1a/7a/8a/13a)		
	■■■		
	Tagliatelle fatte in casa con salsa di porcini alla panna e schiuma all'aglio e prezzemolo	23 piccola 17	
	Homemade tagliatelle with porcini mushrooms cream sauce garlic and parsley foam (1a/7a)		
	■■■		
piatto rassegna	Entrecôte di cervo cotto a bassa temperatura con salsa al cioccolato amaro, crema di cavoletti di bruxelles spätzli alla farina bona ticinese e mirtilli rossi	39	
	Hirschentrecôte bei Niedertemperatur gegart mit Zartbitterschokoladen-Sauce Rosenkohlcreme Farina Bona Spätzli und Preiselbeeren (1a/7a/8a)		
	■■■		
	Tartellete di pane della Valle Maggia con sorbetto di uva americana	13	
	Tartellete von Valle Maggia-Mehl gefüllt mit Kaffeeganache Sorbet von der amerikanischen Traube und Apfelgelee an Kirsch (1a/3a/7a/8a/13a)		
menu rassegna	completo 78.00 / Komplettes Menu 78.00 3 portate 58.00 / 3 Gänge 58.00		
specialità a patire da 2 pers.	Sella di capriolo servita con cavolo rosso brasato cavoletti di bruxelles saltati con pancetta affumicata castagne glassate, pere alla marmellata di mirtilli rossi e spätzli alle castagne	a persona 59	
	Rehrücken serviert mit geschmortem Rotkraut Rosenkohl mit geräuchertem Speck, glasierten Kastanien Birne mit Preiselbeeren und Kastanien – Spätzli (1a/7a/8a)		




Antipasti

Insalata mista Gemischter Salat		9
 Formentino con crema di patate dolci, chips di pane della Valle Maggia noci caramellate e tofu affumicato Nüsslisalat mit Süsskartoffelcreme, Chips vom Valle Maggia Brot karamellisierten Walnüssen und geräuchertem Tofu (1a/6a/8a/13a)		17
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura aromatizzato con miele e pepe della Valle Maggia, chicorée alle arancie sottaceto ed insalata di fagioli del Kenya(1a/7a/13a) Lauwarme Entenbrust bei Niedertemperatur gegart, aromatisiert mit Honig und Valle Maggia Pfeffer, mit eingelegtem Orangen-Chicorée und Keniabohnen-Salat		19
Tartare di manzo svizzero con uovo di quaglia impanato maionese al tartufo e foccacia alle nocciole	piccola	28
Schweizer Rindstatar mit paniertem Wachtelei Trüffelmayonnaise und Haselnuss-Focaccia (1a/3a/7a/8a/12b)	grande	36


Zuppa

 Vellutata di zucca con curry all'arancia e cannella semi di zucca arrostiti e olio di zucca Kürbiscremesuppe mit Orangencurry und Zimt gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl (1a/ 7a/9a/8a)		12
---	--	----

Pasta e risotto

 Penne all'arrabbiata Penne an scharfer Sauce (1a/7a/9b)	piccola grande	15 20
 Spaghettini con pomodori ciliegia saltati olive taggiasche, aglio e basilico fresco Spaghettini mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven Knoblauch und Basilikum (1a/7a/9b)	piccola grande	17 22
 Tagliatelle al ragù bolognese Bandnudeln mit Bolognese-Ragout (1a/9a/ 12a)		23
Risotto "aquarello" con sedano aromatizzato al tartufo e petto di quaglia Risotto mit an Trüffel parfümiertem Sellerie und gebratener Wachtelbrust (1a/ 9a/ 7a)		29

Terra...

Casa Berno Colonial	40
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 (1a/7a/8a)	
Tagliata di manzo Svizzero con con salsa olandese al tartufo crocchette di patate fatte in casa e verdure autunnali Rindstagliata mit getrüffelter Sauce Hollandaise hausgemachten Kartoffelkroketten und herbstlichem Gemüse (1a/3a/6a/7a/13a)	44
 Verdure al wok all'asiatica con bocconcini di tofu affumicato latte di cocco e riso jasmin al sesamo Asiatisch gewürztes Wok-Gemüse mit geräuchertem Tofu Kokosmilch und Jasmin Reis mit Sesam (1a/5a/6a)	28

...e acqua

Variazione di filetti di salmerino, lucioperca, persico e trota con verdure di stagione e patate al vapore Fischfiletvariation vom Saibling, Zander, Egli und Forelle mit Saisongemüse und Salzkartoffeln (1a/4a/7a)	39
Rombo alla piastra a l'espuma di curry con citronella verdura di zucca e riso selvatico Gebratener Steinbutt an Curry-Schaum mit Zitronengras Kürbisgemüse und Wildreis (1a/4a/7a)	43

Dolci

Crostatina alla farina della Valle Maggia farcita con ganache al caffè sorbetto di uva americana e gele di mele con Kirsch Tartellete vom Valle Maggia-Mehl gefüllt mit Kaffeeganache Sorbet von der amerikanischen Traube und Apfelgelee an Kirsch (1a/3a/7a/8a/13a)	13
Incontro tra noci e fichi Chutney e mousse di fichi con glassa al caramello gelato alle noci e gelatina al Rum Feigen-Chutney und Feigenmousse mit Karamell Glasur Baumnussglacé und Rumgelatine (1a/3a/7a/8a)	13
Autunno al Monte Verità Mouse al cioccolato bianco con pepe della Valle Maggia bavarese alle castagne, bricioli di meringa e sorbetto al mandarino e zenzero Mousse von weisser Schokolade mit Valle Maggia Pfeffer (1a/3a/7a/8a) Bayerische Kastaniencreme, Meringue-Brösel und Mandarinsorbet an Ingwer	14

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

Vitello/Kalb	Svizzera/Schweiz, Italia/Italien
Manzo/Rind	Svizzera/Schweiz, Italia/Italien
Selvaggina/Wild	Austria/Österreich, Neuseeland/Nuova Zelanda
Fegato d'oca/Gänseleber	Ungheria/Ungarn, Francia/Frankreich
Petto quaglia/Wachtelbrust	Italia/Italien

* 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.