

Menu BISTROT

ANTIPASTI



Insalata "Casa Berno" con zucca marinata
noci pecan e Zincarin 25

„Casa Berno“ Salat mit mariniertem Kürbis
Pekan-Nüssen und Zincarin

Ceviche di orata con broccoli, pumpernickel e basilico 27
Ceviche von der Goldbrasse mit Brokkoli
Pumpernickel und Basilikum

Vitello tonnato "Casa Berno" 29
con tonno scottato, pesto e senape
Vitello Tonnato "Casa Berno"
mit gebratenem Thunfisch, Pesto und Senf

Capesante scottate con porro arrostito 29
mela e salsa alla nocciola
Jakobsmuscheln mit gebratenem Lauch
Apfel und Haselnuss-Sauce

Tartare di manzo con pomodori, nocciola e tartufo nero 31
Rinds-Tartar mit Tomaten, Haselnüssen und schwarzem Trüffel

PRIMI PIATTI

Vellutata di zucca con castagne e crumble di amaretti 17
Kürbissuppe mit Kastanien und Amaretti-Crumble

Tagliatelle ai funghi porcini con salsa al marsala e cerfoglio 27
Tagliatelle mit Steinpilzen, Marsala-Sauce und Kerbel



Risotto "Tenuta Margherita" alla barbabietola 29
con burrata affumicata e cime di rapa
Randen-Risotto "Tenuta Margherita"
mit geräucherter Burrata und Stängelkohl

Ravioli ripieni di guancia brasata con sedano rapa 31
gallinacci e tartufo nero
Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindsbäckli
Knollensellerie, Pfifferlingen und schwarzem Trüffel

PROVENIENZE

Capriolo / Reh = CH
Maiale / Schwein = CH
Branzino / Wolfsbarsch = IT+FR
Rombo / Steinbutt = FR+UK+IT
Orata / Goldbrasse = FR+IT

Vitello / Kalb = CH
Manzo / Rind = CH+IT
Capesante / Jakobsmuscheln = FR
Ostriche / Austern = IT+FR

tutti i prezzi in CHF incluso IVA

SECONDI PIATTI



- Cavolfiore arrostito con chips di quinoa, finocchio e aneto 37
Gebratener Blumenkohl mit Quinoa-Chips, Fenchel und Dill
- Filetto di capriolo con scorza nera, cavolo nero 47
e salsa al tartufo nero
Rehfilet mit Schwarzwurzeln, Schwarzkohl und schwarzer Trüffel-Sauce
- Filetto di vitello con purea di topinambur 51
mela cotogna e salsa al barolo
Kalbsfilet mit Topinambur-Püree, Quitte und Barolo-Sauce
- Filetto di rombo con baby carciofi, ostrica fritta e salsa al prezzemolo 49
Steinbutt-Filet mit Baby-Artischocken, frittierte Auster
und Petersilien-Sauce
- Filetto di branzino con zucca, arancia e salsa al curry verde 52
Wolfsbarsch-Filet mit Kürbis, Orange und grüner Curry-Sauce

DA CONDIVIDERE – a partire da 2 persone

- Sella di capriolo con castagne caramellate 65 p.P.
spätzli e cavolo rosso
Rehrücken mit karamellisierten Kastanien, Spätzli und Rotkraut
- Chateaubriand “Casa Berno” con salsa bernese 67 p.P.
patate novelle e funghi trifolati
Chateaubriand “Casa Berno” mit Sauce Bearnaise
neue Kartoffeln und gebratene Pilze

I NOSTRI DOLCI

- “Mora” con mousse al mascarpone 15
mandorle e gelato al miele di acacia
“Mora” mit Mascarpone-Mousse, Mandeln und Akazien-Honig-Glace
- Mont Blanc “Casa Berno” con sorbetto al cassis, castagne e meringa 15
Mont Blanc “Casa Berno” mit Cassis-Sorbet, Kastanien und Meringue
- Torta ai tre cioccolati con nocciola caramellata e gelato al fior di latte 15
Dreierlei Schokoladentorte mit karamellisierten Haselnüssen
und Fior di latte-Glace
- Cheesecake agli agrumi con pistacchio e latticello 15
Zitrusfrüchte-Cheesecake mit Pistazien und Buttermilch