







Per iniziare

Insalate dal nostro buffet	piccola	8
Salat vom Buffet	grande	12
Tagliere di salumi e formaggi nostrani servito con pane Vallemaggia e deliziosi ortaggi sott'olio Tessiner Teller mit Wurstspezialitäten und Käse getoastetem Vallemaggia Brot und in Öl eingelegtem Gemüse		23
Paté di selvaggina con pane brioche e marmellata di cipolle rosse fatta in casa Wildpastete mit Brioche und hausgemachter Marmelade von roten Zwiebeln		19
Insalata autunnale con formaggino di capra carne secca di cervo e vinaigrette alla mela Herbstsalat mit Ziegenfrischkäse Hirschtrockenfleisch und Apfelvinaigrette		18
Tartare di manzo	piccolo 110g	26
focaccia al rosmarino fatta in casa	grande 180g	34
Rindstatar mit hausgemachter Rosmarin-Focaccia		

Zuppe e creme

Zuppa del giorno		8
Tagessuppe		
 Vellutata di pomodoro con crostini al basilico		12
Tomatencremesuppe mit Basilikum - Crostini		
 Crema di castagne e patate con "Brunoise" di pere caramellate		13
Kastanien - Kartoffelcremesuppe mit karamellisierten Birnenwürfelchen		

Pasta e...

 Penne all'arrabbiata Penne an scharfer Sauce	piccola grande	14 19
 Spaghettini con pomodori ciliegia saltati olive taggiasche, aglio e basilico Spaghettini mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven Knoblauch und Basilikum	piccola grande	16 21
 Verdure al Wok all'asiatica saltate con tofu Asiatisch gewürztes Wok-Gemüse mit Tofu		24
Risotto carnaroli al merlot Ticinese e rosmarino con stracotto di ossobuco di vitello Risotto "Carnaroli" an Tessiner Merlot und Rosmarin mit Ragout von der Kalbshaxe	piccola grande	17 24
 Pappardelle ai funghi porcini con briciole di ricotta cotta al forno Pappardelle mit Steinpilzen und Ricottabröseln	piccola grande	19 26
Ravioli ripieni alla ricotta, amaretti ed uvetta su crema di zucca e bacon croccante Ravioli gefüllt mit Ricotta, Amaretti und Rosinen auf Kürbiscreme mit krokantem Speck		29

Terra e acqua

Casa Berno Colonial	34
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 Kokosnusshaspeln und Basmati Reis	
Rib eye di manzo con burro alle erbe fresche	42
funghi gallinacci spadellati, verdure grigliate e patate goffredo Rib eye Steak mit frischer Kräuterbutter gebratenen Pfifferlingen, grilliertem Gemüse und Waffelkartoffeln	
Medaglioni di capriolo con salsa alla grappa	44
cavolo rosso brasato, cavoletti di bruxelles e spätzli alla farina bona Rehmedaillons mit Grappasauce geschmortem Rotkraut, Rosenkohl und Farina Bona - Spätzli	
Filetto di branzino con salsa alla maggiorana	36
pomodorini ciliegia saltati e patate rosolate Wolfsbarschfilet mit Majoransauce sautierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln	
Variazione di filetti di pesce di Lago	39
con verdure e patate al vapore Fischfiletvariation vom See mit Gemüse und Salzkartoffeln	
Gamberoni „Black Tiger” alla griglia	40
con zucchine e risotto allo zafferano Grillierte Riesenkrevetten „Black Tiger” mit Zucchini und Safranrisotto	

La nostra specialità della casa (min. 2 persone)

Sella di capriolo al forno con salsa alla grappa	a persona	59
cavolo rosso brasato al merlot, cavoletti di bruxelles allo speck castagne glassate e pera con marmellata ai mirtilli rossi e spätzli alla farina bona		
Rehrücken mit Grappasauce, Rotkraut an Merlot	pro Person	
Rosenkohl mit Speck, glasierten Kastanien		
Birne mit Preiselbeeren und Farina Bona – Spätzli		

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

Vitello/Kalb	Svizzera/Schweiz
Manzo/Rind	Svizzera/Schweiz
Maiale/Schwein	Svizzera, Italia/Schweiz, Italien
Prosciutto crudo, salumi/ Rohschinken, Wurstwaren	Italia, Svizzera, Germania/Italien, Schweiz, Deutschland
Selvaggina/Wild	Austria, Germania, Nuova Zelanda / Österreich, Deutschland Neuseeland

* 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.

Il nostro menu di degustazione

Paté di selvaggina con pane brioche
e marmellata di cipolle rosse fatta in casa
Wildpastete mit Brioche und hausgemachter Marmelade von roten Zwiebeln

...

Crema di castagne e patate con "Brunoise" di pere caramellate
Kastanien - Kartoffelcremesuppe mit karamellisierten Birnenwürfelchen

...

Ravioli ripieni alla ricotta, uvetta e amaretti
su specchio di crema di zucca e bacon croccante
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Amaretti und Rosinen
auf Kürbiscreme mit krokantem Speck

...

Medaglioni di capriolo con salsa alla grappa
cavolo rosso brasato, cavoletti bruxelles e spätzli alla farina bona
Rehmedaillons mit Grappasauce
geschmortem Rotkraut, Rosenkohl und Farina Bona - Spätzli

...

Tortino alle mele con gelato alla zucca e cannella
con crema al limone
Apfeltörtchen mit Kürbis - Zimtglace
und Zitronencreme

.

Menu completo/ Komplettes Menu 82

4 portate / 4 Gänge 70

3 portate / 3 Gänge 58