

via Contra 725
6646 Contra
tel. 091 745 19 49
info@albergo-san-bernardo.ch
www.albergo-san-bernardo.ch



San Bernardo

albergo e ristorante

Natascha Colucci

piatto rassegna CHF 47

entrecôte di capriolo alle erbette di Contra
con tortino di polenta, pera all'alchermes
e castagne caramellate

*Entrecôte vom Reh an Contra-Kräuterchen
mit Polentaküchlein, Birne an Alchermes
und karamellisierte Kastanien*

menu rassegna CHF 75

trio di terrine di selvaggina con pane alle noci
triangoli di pasta ai frutti di bosco
con ripieno di selvaggina e salsa ai porcini
entrecôte di capriolo alle erbette di Contra
con tortino di polenta, pera all'alchermes
e castagne caramellate

Dreierlei Wildterrine mit Nuss-Brot

*Teigwaren-Dreiecke aus Waldbeeren
mit Wildfüllung und Steinpilzsauce*

*Entrecôte vom Reh an Contra-Kräuterchen
mit Polentaküchlein, Birne an Alchermes
und karamellisierte Kastanien*

vini consigliati

Sinfonia in Bianco di merlot barricato doc, 2020
Chiericati, Bellinzona - CHF 69

Ronco dei Ciliegi Assemblaggio Ticino doc, 2017
Mondò, Sementina - CHF 73

Guidalberto igt, 2017

Tenuta San Guido, Bolgheri Toscana - CHF 84

specialità

"La Sinfonia" del risotto
nella forma di formaggio Gottardo (min. 2 persone)
con tartufo o ai porcini

Gottardo-Käseform

*mit Risotto gefüllt (Minimum 2 Personen)
mit Trüffel oder mit Steinpilzen*

su riservazione (min. 2 persone) / Auf Vorbestellung

sella di capriolo "San Bernardo" con tutti i suoi contorni

fondue chinoise tagliata a mano
(manzo, cervo, tacchino, cavallo)

Rehrücken « San Bernardo » mit all seinen Beilagen

*Fondue Chinoise von Hand geschnitten
(Rinds-Hirsch-Truthahn-Pferdefleisch)*