



CASA
BERENDI
FLIMS

AUSSICHT AUF KÖSTLICHKEITEN



CASA
BERENDI
FLIMS



Wir heissen sie herzlich im Ristorante Casa Berendi
willkommen und freuen uns darauf Sie in unserem
Familienbetrieb verwöhnen zu dürfen.

Gerne empfehlen wir unsere laufend wechselnden
Tagesspezialitäten, mit denen wir Ihnen die Vielfalt Italiens
noch ein Stück näher bringen möchten.

Antoinette & Sven Behrendt

Unsere Öffnungszeiten

Täglich von 10:30 bis 17:00

Di und Sa Schlittelabend 18:00 bis 22:00

An allen anderen Abenden, auf Reservation ab 6 Personen.

Tel: 0041 79 241 32 51
info@casa-berendi.ch

Reservationen per E-Mail 24 Std. vorher!



PIATTI DELLA SURSELVA

ANTIPASTI CASA BERENDI

*Antipasti Teller mit Bündnerfleisch, Andeerer Bergkäse,
und mariniertes Gemüse*

CHF 26.50

SALSICCIA DI FLIMS

Flimser Salsiz mit Essiggurken und Brot

CHF 12.50

FORMAGGIO DELLA REGIONE

Andeerer Bergkäse serviert mit Konfi dazu Brot

CHF 14.50

**Wurstwaren: Herkunftsland Schweiz*



A N T I P A S T I

INSALATINA DELLA CASA

Kleiner Vorspeisensalat

Small salad with homemade dressing

CHF 8.50

INSALATA CASA BERENDI

*Haussalat mit Tomaten, Gemüse, Kerne, Ei, Cranberries
Adeerer Weichkäse und Sprossen. In der Schüssel
serviert*

*House salad with vegetables, boiled egg, tomatoes,
cranberries, cheese, Served in a bowl.*

CHF 19.50

BURRATA CON CROSTINE DI PERE E ACETO DI BALSAMICO

*Mozzarella-Rohmasse, Birnencrostini, Tessineraceto
und Kürbiskernpesto*

Fresh creamy mozzarella on roasted bread with pears

CHF 13.50

ZUPPA DEL GIORNO

Hausgemachte Tagessuppe

Homemade daily Soup

CHF 9.50



P R I M I

PASTA DEL GIORNO

Tagespasta inkl. Suppe oder Salat

Daily Pasta incl. Soup or Salad

Tagespreis

TAGLIERINI ALLA PANNA AI TARTUFI NERI FRESCHI

Frische Nudeln an Trüffelrahmsauce mit frischen schwarzen Wintertrüffeln

Fresh pasta with cream sauce and fresh black truffles

CHF 35.00

S E C O N D I

OSSO BUCO DI VITELLO ALLA MILANESE

Schweizer Osso Buco vom Kalb im Tomaten-Gemüsefond geschmort. Dazu feinster Safranrisotto

Braised knuckle of veal in vegetable-tomato-sauce served on saffron-risotto

CHF 39.50

MENU DEL GIORNO

Tagesmenu

Daily Menu

Tagespreis



DOLCE

PANNA COTTA

Klassisches Panna Cotta mit Beerensauce im Glas serviert

CHF 6.50

TIRAMISU

Klassisches Tiramisu im Glas serviert

CHF 8.50

MILLE FOGLIE

Hausgemachte Cremeschnitte

CHF 9.50

BUDINO

Heisses Schoggiküchlein mit flüssigem Kern auf frischer Vanillesauce

CHF 12.00



CASA
BERENDI
FILMS

GETRÄNKE



M I N E R A L W A S S E R

Quellwasser	1l CHF 6.00	5dl CHF 3.00	3dl	CHF	2.00
Rhazünserwasser	1l CHF 8.50	5dl CHF 5.00	3dl	CHF	3.80
Elmer Citro		5dl CHF 6.00	3dl	CHF	3.80
Süssmost Naturturb BIO		5dl CHF 6.00	3dl	CHF	3.80
Schorle BIO		5dl CHF 6.00	3dl	CHF	3.80
Rivella rot		5dl CHF 6.00	3dl	CHF	3.80
Rivella blau		5dl CHF 6.00	3dl	CHF	3.80
Coca Cola			33cl	CHF	4.50
Coca Cola Zero			33cl	CHF	4.50
Gents Tonic			20cl	CHF	5.00
Gents Bitter Lemon			20cl	CHF	5.00

M O S T

Sure Most Möhl alkoholfrei			50cl	CHF	6.00
Sure Most Möhl			50cl	CHF	6.00

B I E R

Hergöttli Calanda			20cl	CHF	3.50
Stange Calanda			30cl	CHF	4.50
Panache			30cl	CHF	4.50
Kübel			50cl	CHF	6.50
Calanda Senza alkoholfrei			33cl	CHF	4.70



W A R M E G E T R Ä N K E

Kaffee / Espresso	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 6.50
Tee: Noir, Pfefferminz, Hagenbutten	CHF 4.50
Orangenpunsch	CHF 4.50
Schokolade	CHF 4.50
Schokolade Melange	CHF 5.50
Tee Rum	CHF 6.50
Holderio, Hagenbuttentee /Zwetschgenschnaps	CHF 6.50
Kafi Lutz / Kafi Fertig	CHF 6.50
Corretto Grappa	CHF 6.50
Kafi Amaretto	CHF 8.00
Kafi Baily's	CHF 8.00
Schümli Pflümli	CHF 8.00



W E I S S W E I N

Gespritzter Weisswein CHF 7.50

S C H W E I Z Graubünden

Jeninser Riesling x Sylvaner - 2014
Jürg Obrecht, Jenins

1dl CHF 7.00
7dl CHF 48.00

Waadt

La Côte Feuille de Vigna AOC
Uvavins

1dl CHF 4.50
5dl CHF 22.50

Tessin

Merlot Bianco Ciara di Luna - 2015

Traube: Merlot, Angelo Delea, Losone

*Helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen, frisch, fruchtig,
intensiv und anhaltend.*

1dl CHF 6.50
7.5dl CHF 45.00

I T A L I E N Südtirol

Pinot Bianco Kastelaz - 2014

Elena Walch

Traube: Pinot Bianco

*Dieser Wein wird nur in kleinsten Mengen produziert und
besticht durch ein feines Säurespiel.*

1dl CHF 8.00
7.5dl CHF 56.00

Lombardei

Pinot Grigio IGT - 2015

La Prendina,

Klares Strohgelb, schöne typische Frucht

1dl CHF 6.00
7.5dl CHF 42.00



PROSECCO

Prosecco DOC Brut Sylovoz
Le Colture, Veneto

*Feiner Schaum, präsente Frucht, lebhafter Geschmack.
Frisch und geschmeidig mit guter Länge.*

1dl	CHF 8.50
7.5dl	CHF 49.00

ROTWEIN

I T A L I E N
Sardegna

Anghelia Rosso IGT - 2014

Cantina di Santadi

Traube: Carignano, Monica

Schönes Rubinrot, angenehme Frucht, weich und rund.

1dl	CHF 5.50
5dl	CHF 27.50

VINO DELLA CASA

Buio DOC Carignano del Sulcis - 2014

Cantina Mesa, Sant Anna Arresi

Traube: Carignano

*Leuchtendes Rubinrot, herrliche Frucht, schwarzer Pfeffer.
Wirkt sehr elegant, balsamische Noten, schöner Abgang.*

1dl	CHF 7.00
7.5dl	CHF 48.00
Magnum 15d	CHF102.00



ROTWEIN

Veneto

Carmenere Più IGT - 2014

Inama, san Bonifacio

Traube: Carmenere 60%, Merlot 30%, Veronese 10%

12 Monate im Barrique ausgebaut.

Rubinrot, riecht nach Kakao und schwarzem Pfeffer.

Weiche Tannine, harmonischer Abgang

7.5dl CHF 65.00

Piemont

Barbera d'Alba DOC 'Croere' - 2013

Vite Colte, Terre da Vino, Piemonte

Traube: Barbera

Der Barbera strotzt vor Kraft, duftet nach Waldbeeren,

Veilchen und Vanille.

Sehr dicht, schöne Tannine und angenehme Säure.

7.5dl CHF 61.00

Sardegna

Rocca Rubia Riserva - 2013

Carignano DOC, Sardegna

Traube: Carignano, 2013

Tiefes Rubinrot, fruchtiges Bouquet nach Brombeeren mit

Nuancen von Vanille und Lakritze.

Samtig am Gaumen mit grosser Struktur und Länge.

7.5dl CHF 58.00

Toscana

Bolgheri DOC - 2011

Grattamacco, Toscana, Maremma

Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

18 Monate im Barrique ausgebaut, danach 8 Monate in der

Flasche gelagert. Intensives Bouquet von dunklen Beeren.

Schöne Tannine, voller, langer und sehr anhaltender Abgang.

Ein Spitzenwein aus der Maremma mit jährlich nur ca. 20'000

Flaschen.

7.5dl CHF 98.00



S P I R I T U O S E N

Campari	23.0%	04cl	CHF	6.50
Campari Soda			CHF	7.00
Aperol	11.0%	04cl	CHF	6.50
Aperol Soda			CHF	7.00
Aperol Spritz mit Prosecco			CHF	8.50
Martini Weiss	15.5%		CHF	6.50
Braulio	21.0%	04cl	CHF	6.50
Averna	32.0%	04cl	CHF	6.50
Gin Breil Pur London Dry	40.0%	04cl	CHF	12.00
Gin Breil mit Gents Tonic			CHF	15.50
Vodka Absolut	40.0%	04cl	CHF	10.00
Vodka Absolut mit Gents Lemon			CHF	14.00
Bacardi Superior	37.5%	04cl	CHF	10.00
Bacardi Cola			CHF	13.50
Vielle Prune Morin	41.0%		CHF	6.50
Williams Morand	43.0%		CHF	6.50

G R A P P A

Nardini Riserva	50%	02cl	CHF	6.50
Grappa di Barollo, Barrique	43%	02cl	CHF	8.00
Grappa di Brunello, GAJA	45%	02cl	CHF	9.50
Grappa di Ca'Marcanda, GAJA	45%	02cl	CHF	12.50