



SPEISEKARTE

# LIEBER GAST

## WILLKOMMEN IM CASINO BERN

Sie dürfen sich auf eine kulinarische Reise freuen, auf der es mit jedem Teller Unerwartetes zu entdecken gibt. Die Zutaten Ihrer Gerichte sind fast ausschliesslich Terroir bezogen und werden der Saison angepasst. Geniessen Sie eine kreative Mischung aus Bodenständigem und Innovativem, in welchem altbewährte Klassiker neu interpretiert werden. Nebst unseren Tellergerichten servieren wir Ihnen Spezialitäten vom Wagen: tranchiert oder filetiert. Für die passende Weinempfehlung sind Sie bei unserem Restaurantleiter/Eidg. dipl. Sommelier Agrippino Stum in besten Händen. Freuen Sie sich auf ein facettenreiches Geschmackserlebnis.

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## ABEND SPEZIAL

(für 2 Personen | 30-45 Min | alle Gewichtsangaben verstehen sich Brutto)

---

### WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

p.P. 44

Fisch-Hollandaise und Winterspinat

### SCHWEIZER KALBSHAXE GREMOLATA

p.P. 54

Kalbsjus und Blumenkohl

### FRANZÖSISCHE ENTE AUS DER BRESSE

p.P. 54

Entenjus und Rüeblì

### TAGESANGEBOT

Edelstücke vom Rind und Kalb (nach Verfügbarkeit)

Tagespreis

### BEILAGE



Inklusiv einer Beilage. Jede weitere Beilage 6.-

Champagner-Risotto, Tessiner Polenta, Casino-Pommes frites



## VORSPEISEN

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>AARBERGER NÜSSLISALAT</b>  | 16      |
| Rüebli mit Ingwer, Champignons und Onsen-Ei  |         |
| <b>SEELÄNDER SELLERIE</b>     | 14      |
| Belper Knollen-Mousse mit Kresse, Eisbergsalatsud und Rapssamen  |         |
| <b>FLUSSKREBSE</b>   | 19      |
| Krustentier-Mango-Espuma, Dill, Grapefruit und Brandy  |         |
| <b>ST. PETERSINSEL ANGUS RINDSTATAR HANDGESCHNITTEN 70 / 140G</b>  | 28/38   |
| Casino spezial: Gratiniert mit Kräuterbutter und grilliertem Sauerteigbrot                                     |         |
| <b>SYMPHONIE CASINO (AB 2 PERSONEN)</b>  | p.P. 29 |
| Vorspeisenvariation zum Teilen   |         |
| <b>ENTENLEBERVARIATION TERRINE UND GLACE</b>   | 26      |
| Granatapfel, Uva Americana-Gelée und Brioche   |         |



## ZWISCHENGERICHTE

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>RÖSTKARTOFFELSUPPE</b>  | 14    |
| Lauch, Hüttenkäse, Piemonteser Haselnüsse und Nussbutter  |       |
| <b>PASTA FILINI</b>        | 18/24 |
| Blumenkohl-Variation mit Mandelmilch, Pinienkernen und Ziegenparmesan                                       |       |
| <b>CHAMPAGNERRISOTTO</b>   | 18/28 |
| Champagner, Mascarpone, Belper Knolle und Topinambur  |       |
| <b>ITALIENISCHE GAMBERI ROSSI</b>   | 39    |
| Gersotto, Randen, Kakaofrucht und Piment d'Espelette  |       |
| <b>RAVIOLI VOM SCHWEIZER WAGYU</b>  | 26/32 |
| Teryaki-Aal und geräucherter Pastinaken-Schaum  |       |
| <b>SCHWEIZER KALBSKUTTELN</b>   | 28    |
| Korianderwurzel, Kichererbsen und Marsala-Curry   |       |



## HAUPTGERICHTE

---

|  |    |
|--|----|
| <b>POCHIERTER KÜRBIS IM MANGOLDBLATT</b>  | 26 |
| Mandarinensud, Kürbiskerne und Ajowan  |    |
| <b>SCHWEIZER ZANDER</b>  | 39 |
| Zuckerhut-Kimchi, Venere-Reis und Wermut-Schaum  |    |
| <b>GESCHMORTES SCHWEIZER KALBSBÄCKLI</b>   | 38 |
| Tessiner Polenta, Schwarzwurzeln und Lardo di Colonnata  |    |
| <b>APPENZELLER RIBELMAIS-COQ AU VIN</b>  | 36 |
| Geschmorte Karotten, Perlzwiebeln, Speck und Kartoffelmousseline   |    |
| <b>GRILLIERTES SCHWEIZER ANGUS BAVETTE</b>   | 44 |
| Casinokartoffel mit Beurre noisette, Marktgemüse und Waldhonig-Jus   |    |



## KÄSE

---

**ALPKÄSE AUS DEM NATURPARK DIEMTIGTAL** 16  
Hobelkäse mit Portwein-Feigenchutney und schwarzer Nuss

**KÄSETELLER KUH | ZIEGE | SCHAF** 18  
La Sanglée des Couardis, Diemtigter Alpkäse, Jersey Blue, Tschliner Ziegenparmesan, Berner Huuschäs

## DESSERTS

---

**SCHOKOLADE MIT HASELNUSS** 12  
Schokoladenmousse, Haselnussgianduja und Mandarinsorbet

**CHAI-TEE-CRÈME BRÛLÉE** 12  
Blutorangensorbet und marinierte Pomelo in Campari

**TARTE TATIN** 14  
Tonkabohnen-Eis mit Calvados-Cidre-Reduktion

**PANNA COTTA** 12  
Passionsfrucht, Mango und Ingwer

Pâtisserie- und Dessertwagen

Tagesangebot



## SPEISEKARTE RESTAURANT AB 21:30 UHR

---

### KLEINIGKEIT

|  |    |
|--|----|
| Antipasti-Plättli mit grünen Oliven, Landrauchschinken,<br>getrockneten Tomaten, Diemtigter Käse und Sauerteigbrot | 15 |
| Käseküchlein   | 4  |
| Hausgemachte Black Angus-Rauchchnebeli 70g   | 5  |

### GERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| Aarberger Nüsslisalat  | 16    |
| Rüeblli mit Ingwer, Champignons, Marroni und Onsen-Ei                              |       |
| Tatar vom St. Petersinsel-Angusrind handgeschnitten                                | 28/38 |
| Casino spezial: gratiniert mit Kräuterbutter 70/140g,<br>grilliertes Sauerteigbrot |       |
| Röstkartoffelsuppe mit Lauch, Hüttenkäse,<br>Piemonteser Haselnuss und Nussbutter  | 14    |
| Champagnerrisotto mit Mascarpone und Topinambur                                    | 18/28 |
| Schweizer Zander   | 39    |
| Zuckerhut-Kimchi, Venere-Reis und Wermut-Schaum                                    |       |
| Geschmortes Schweizer Kalbsbäckli  | 38    |
| Tessiner Polenta, Schwarzwurzel und Lardo di Colonnato                             |       |

### NACHSPEISE

|  |              |
|--|--------------|
| Alpkäse aus dem Naturpark Diemtigtal                   | 16           |
| Hobelkäse mit Portwein-Feigenchutney, schwarze Nuss    |              |
| Chai-Tee-Crème brûlée                                  | 12           |
| Blutorangensorbet und marinierte Pomelo in Campari     |              |
| Schokolade mit Haselnuss                               | 12           |
| Schokoladenmousse, Haselnussgianduja, Mandarinensorbet |              |
| Pâtisserie- und Dessertwagen                           | Tagesangebot |

