



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 saisonal und stammen weitmöglichst aus der Region. Bei uns werden altbewährte Klassiker neu interpretiert – geniessen Sie eine kreative Mischung aus Bodenständigem und Innovativem. Nebst unseren Tellergerichten servieren wir Ihnen Spezialitäten vom Wagen, die vor Ihren Augen tranchiert oder filetiert werden. 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.



VORSPEISEN

STEINPILZE 	13
Gebrannte Schalottencreme mit Fenchel, Pekannuss, Stangensellerie und fermentiertem Knoblauch	
KONFIERTE DATTERINI-TOMATEN 	13
Himbeeren, Shiso und Ziegenfrischkäse	
GEFLÄMMTE KÖNIGSMAKRELE	24
Nostrano-Gurke, Bio-Buttermilchsud, Dillöl und Peppadewgelee	
TATAR VOM ST. PETERSINSEL-ANGUSRIND HANDGESCHNITTEN 70G/140G	28/38
Gratiniert mit Café de Paris, mit grilliertem Brioche	
ENTENLEBERTERRINE UND -GLACE	26
Gelierte Mirabellenconsommé, Kakaonibs und grilliertes Brioche	
SYMPHONIE CASINO (AB 2 PERSONEN)	P.P. 29
Vorspeisenvariation zum Teilen	



ZWISCHENGERICHTE

GURKENKALTSCHALE

14

Jalapeñoschaum, Bergamotte, Buchweizen und saurer Halbrahm

STEINPILZRISOTTO

19/28

Champagner, laktofermentierte Zwetschge und Tasmanischer Bergpfeffer

RICOTTA-SPINATRAVIOLI

24/29

Piemontesische Haselnüsse, Salbeibuttersauce und Tomatenconccassé


GLASIERTE KALBSMILKE

28

Zuckermiscreme, geröstete Mandeln und Gemüse-Papaya



HAUPTGERICHTE

GRILLIERTE ZUCCHETTI IM JOSPER  26
Waldpilze, rote Linsen und leichter Grogonzola dolce-Schaum

KONFIERTE SCHWEIZER BACHFORELLE 36
Ratatouilleschaum, eingelegte Artischockenherzen und Gartenbohnen

GESCHMORTES EMENTALER KALBSKOPFBÄCKLI 38
Laugenknödel mit Broccoli und Lardo di Colonnata

GRILLIERTES APPENZELLER RIBELMAIS-POULETBRÜSTCHEN 44
Schweizer Trüffel-Geflügelvelouté, Gartenbohnen und Dauphine-Polenta-Kartoffel

TAGESANGEBOT

Edelstücke vom Rind oder Kalb (nach Verfügbarkeit)

Grosse Pièce vom Rôtissoire (Tagesangebot)

Tagespreis

Tagespreis

BEILAGE

Tagesangebot inklusiv einer Beilage. Jede weitere Beilage 6.-

Champagnerrisotto, Dauphine-Polenta, Pommes frites



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, Schafsäckli

DESSERTS

TIRAMISU 2020 11
Mascarponecreme, Biscuit, Milchglace und Kaffee

ZWETSCHGEN 12
Sauerrahmmousse, Nougatcrumble, eingelegte Zwetschgen und Zwetschgensorbet

Pâtisserie- und Dessertwagen Tagesangebot



KINDERKARTE

KINDERSALAT

Klein und bunt

5

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS

Pommes frites und Gemüse

12

HAUSGEMACHTE PASTA

An Butter oder Tomatensauce

9

