



MENU

VORSPEISE

Casino Möckli-Carpaccio vom St. Petersinsel-Rind mit Cherrytomaten,
Rucola und Holzapfelbalsamico

oder

Geröstete Parmesanschaumsuppe mit Portweinfeigen

HAUPTSPEISE

Gebratenes Schweizer Schweinefilet mit Oliventapenade, Zigeunersauce,
Pommes Berny und Broccoli

oder

Gebratene Schweizer Felchenfilets mit weisser Tessiner Polenta
und Erbsenstampf

oder

Hausgemachte Filini mit Seeländer Trüffel, gebratenen Pfifferlingen
und Estragonschaum

NACHSPEISE

Kürbisvariation:

Mousse | Glace | Chips | Öl und karamellierte weisse Schokolade

2 Gang 45

3 Gang 55

Tagesteller 35

Pâtisserie- und Dessertwagen (Tagesangebot)

À LA CARTE

Steinpilze, gebrannte Schalottencreme mit Fenchel, Pekannuss, 13
Stangensellerie und fermentiertem Knoblauch

Tatar vom St. Petersinsel-Angusrind handgeschnitten 70/140 g 28/38
gratiniert mit Café de Paris, mit grilliertem Brioche

Geschmortes Emmentaler Kalbskopfbäckli 38
Laugenknödel mit Broccoli und Lardo di Colonnata

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Pinot Gris Le Casino, Domaine de la Colombe, VD Glas 9

Rotwein

Bärnerwy Bielersee Pinot Noir, Krebs und Steiner, BE Glas 7

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.