



CHER CLIENT

BIENVENU AU CASINO BERN

Vous pouvez vous attendre à un voyage culinaire au cours duquel chaque assiette de l'inattendu mènera à découvrir. Les ingrédients de vos plats sont de saison et proviennent autant que possible de la région. Profitez d'un mélange créatif de terre-à-terre et d'innovation, dans lequel des classiques éprouvés sont réinterprétés. En plus de nos assiettes, nous vous servons des spécialités du chariot: découpées ou en filets. Pour la recommandation de vin appropriée vous êtes entre de bonnes mains avec notre directeur de restaurant / sommelier fédéral Agrippino Stum. Réjouissez-vous de vivre une expérience gustative à multiples facettes.

Allergies : notre personnel de service ou de cuisine se fera un plaisir de vous renseigner.
Tous les prix sont en CHF, TVA de 7,7% incluse.



ENTRÉES

SALADE DE MÂRCHE DU SEELAND

16

Jambon de chevreuil, cubes de courge marinés et graines de courge

TARTARE DE BOEUF ANGUS ÎLE DE ST. PIERRE COUPÉ À MAIN 70 / 140G

28/38

Gratiné au café de Paris et brioche grillé

SOUPE DE COURGE HOKKAIDO CLARIFIÉE ET YUZU

14

Orange, argousier et poivre de Szechuan

SYMPHONIE CASINO (DÈS 2 PERSONNES)

p.P. 29

Variation d'entrées à partager



PLATS PRINCIPALES

RISOTTO AUX TRUFFE NOIR

22/31

Champignon sauté, crème acidulée et poivre de montagne de Tasmanie

RAVIOLI AU CIVET DE CERF

24/32

Noisettes piémontaises, petits oignons blancs, lardons et champignons

CABILLAUD NOIR POCHÉE

39

Radis mariné, mousse au panais, orge avec oeuf et sésame

SOIR SPÉCIAL

(pour 2 personnes, 30-45 minutes, les poids sont bruts)

LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL

p.P. 46

Sauce hollandaise, épinards jeunes et pignons

US-SHORT RIB CUIT PENDENT 24 HEURES

p.P. 54

Poireaux brûlés, BBQ et mélange 5 épices

SPÉCIALITÉ DU JOUR (selon disponibilité)

Pièces nobles de boeuf ou de veau

prix de jous

ACCOMPAGNEMENTS

Spécialité du jour inclus d'un accompagnement, chaque supplément 6.-

Risotto au champagne, Spätzli aux noisettes, pommes de terre frites dans la graisse de canard



FROMAGE

PLAT DE FROMAGE VACHE | CHÈVRE | BREBIS

18

La Sanglée des Couardis, fromage d'alpage du Diemtigtal, fromage à croûte fleurie verte, parmesan de chèvre de Tschlin, Schafsäckli (brebis)

DESSERTS

TIRAMISU 2020

14

Crème de mascarpone, biscuit, glace au lait et du café

VARIATION DE COINGS

14

Noix de pécan, dulce de leche et mousse à la crème fraîche

CHARIOT DE PÂTISSERIE

5.5/8

Sélection de saison de la pâtisserie maison



MENU POUR ENFANTS

SALADE À FEUILLES

Petite et colorée

5

CHICKEN NUGGETS FAITS MAISON

Pommes frites et légumes

12

PASTA FAITE MAISON

Avec du beurre ou avec sauce de tomate

9

