

FRÜHLING
APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder krönenden Abschluss eines Events! Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Chips und Gewürznüsse, Gemüsedips,
Brotchips „Lingue die Suocera“ mit Hummus und Baba Ganoush

CASINOMIX KLEIN

16.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern
Variation von 3 Snacks

CASINOMIX GROSS

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern
Variation von 6 Snacks

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 45-60 Minuten empfohlen.

Die kalten Komponenten stehen auf dem Buffet, gerne servieren wir Ihnen die warmen Komponenten.

Preis pro Person

APÉRO RICHE KLEIN

38.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, Blumenkohl und Kapern

Lachs-Crostini mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln und süßem Senf

Gemüsegarten mit Hummus, Baba Ganoush, Ziegenkäse und Granatapfel

Mini-Lattich mit Honig dressing, Belper Knolle, Randen-Relish und geräucherte Mandeln

...

Selleriesuppe mit Beignet, Birne und Lavendel

Casino Zwiebelküchlein mit Creme Fraiche und Schnittlauch

Rösti-Balls mit Lauchsalat, Senfsaat und Speckcrumble

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Geräucherter Lachs mit Fenchel, Apfel und Joghurt

Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Baba Ganoush, Zucchetti und getrockneten Tomaten

Vitello Casino mit Schweizer Kalbfleisch, Radiesli, Kapern und Frühlingszwiebeln

Gemüsegarten mit Hummus, Baba Ganoush, Ziegenkäse und Granatapfel

Rindstatar mit Eigelbcreme, Blumenkohl und Kapern

...

Selleriesuppe mit Beignet, Birne und Lavendel

Schinkengipfeli und Käseküchlein

gebackene Rindsconfitpralinen mit Trüffelcreme und gepickelten Eschalotten

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

FRÜHLING

FLYING LUNCH- UND DINNER-BUFFET

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinem Geschirr angerichtet (ab 20 Personen).
Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert. Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von 2 Stunden empfohlen



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, Blumenkohl und Kapern

Lachs-Crostini mit Creme Fraiche, Frühlingszwiebeln und süßem Senf

Mini Lattich mit Honig dressing, Belper Knolle, Randen-Relish und geräucherten Mandeln

Selleriesuppe mit Käsebeignet, Birne und Lavendel

...

Rindsragout mit Sauerrahm, cremige Polenta, Lauch und gepickelten Schalotten

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc, Linsen und gedünsteter Spinat

Kartoffelgnocchi mit Pesto, Zucchetti, getrockneten Tomaten, Belper Knolle und Taggiasca Oliven

...

Beerenkuchen mit Butterstreusel und weisser Schokoladencreme

Joghurtmousse mit Vanille, Rhabarber, Rande und Pekannuss-Crumble

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, Blumenkohl und Kapern

Lachs-Crostini mit Creme Fraiche und Frühlingszwiebeln

Mini-Lattich mit Honig dressing, Belper Knolle, Randen-Relish und geräucherten Mandeln

Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Zucchetti, Baumnuss und getrockneten Tomaten

Vitello Casino mit Schweizer Kalbfleisch, Radiesli und Kapern

Selleriesuppe mit Käsebeignet, Birne und Lavendel

...

Rindsragout mit Sauerrahm, cremige Polenta, Lauch und gepickelten Schalotten

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc, Linsen und gedünsteter Spinat

Onsen-Ei auf cremigen Linsen, gedünsteter Spinat und Röstzwiebeln

...

Beerenkuchen mit Butterstreusel und weisser Schokoladencreme

Jogurtmousse mit Vanille, Rande, Rhabarber und Pekannuss-Crumble

Eclairs mit Haselnuss-Gianduja-Cremeux, Karamell und Passionsfrucht

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, Blumenkohl und Kapern

Lachs-Crostini mit Creme Fraiche, Frühlingszwiebeln und süßem Senf

Mini-Lattich mit Honig dressing, Belper Knolle, Randen-Relish und geräucherten Mandeln

Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Baba Ganoush, Zucchetti und getrockneten Tomaten

Vitello Casino mit Schweizer Kalbfleisch, Radiesli und Kapern

Selleriesuppe mit Käsebeignet, Birne und Lavendel

...

Rindsragout mit Sauerrahm, cremige Polenta, Lauch und gepickelten Schalotten

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc, Linsen und gedünsteter Spinat

Gebackenes Pouletschenkel-Knusperli mit Bärlauch-Mayonnaise und Stangensellerie-Apfelsalat

Süßkartoffel- Auberginengratin mit Kokosnuss, Curry und Feta

Onsen-Ei auf cremigen Linsen, gedünsteter Spinat und Röstzwiebeln

...

Bereenkuchen mit Butterstreusel und weisser Schokoladencreme

Joghurtmousse mit Vanille, Rande, Rhabarber und Pekannuss-Crumble

Eclairs mit Haselnuss-Gianduja-Cremeux, Karamell und Passionsfrucht

Casino Creme Brulée

FRÜHLING

BANKETT- MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen. Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an. Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit (ab 12 Personen).



MENÜ 1

52.-

Bunter Frühlingssalat | Honigdressing | Fenchel | Kernen
Schweizer Poulet | Spitzmorcheln | Mais | Lauch
Schokolade | Haselnuss | Passionsfrucht | Karamell

MENÜ 2

63.-

Selleriesuppe | Tomme vaudoise | Birne | Lavendel
Rind | Blumenkohl | Pain Perdu | Trüffel
Rande | Rhabarber | Sansho-Pfeffer | Basilikum

MENÜ 3

71.-

Lachsforelle | Fenchel | Apfel | Joghurt
Kalb | Pastinake | Spitzkabis | Estragon
Rüebli | Joghurt | Edelweiss-Schokolade | Limone

MENÜ 4

79.-

Lachsforelle | Fenchel | Apfel | Joghurt
Selleriesuppe | Tomme vaudoise | Birne | Lavendel
Rind | Blumenkohl | Pain Perdu | Trüffel
Schokolade | Haselnuss | Passionsfrucht | Karamell

MENÜ 5

97.-

Fenchel | Apfel | Joghurt | Safran
Selleriesuppe | Tomme vaudoise | Birne | Lavendel
Zander | Pastinake | Kabis | Estragon
Rind | Blumenkohl | Pain Perdu | Trüffel
Rande | Rhabarber | Sansho-Pfeffer | Basilikum

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstation** ergänzt oder ersetzt werden.

FRÜHLING

BUFFET

Mit unseren Buffets können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten (ab 40 Personen)



VORSPEISEN

24.-

Mini-Lattich mit Honigdressing, Belper Knolle, Randen-Relish und geräucherten Mandeln

Lachsforelle mit Fenchel, Apfel und Joghurt

Gemüsegarten mit Hummus, Baba Ganoush, Ziegenkäse und Granatapfel

Rindstatar mit Eigelbcreme, Blumenkohl und Kapern

Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Zucchetti, Baumnuss und getrockneten Tomaten

Selleriesuppe mit Käsebeignet, Birne und Lavendel

HAUPTGANG

35.-

Geschmortes Rindsragout mit gebratenen Pilzen, cremiger Polenta, Lauchgemüse und gepickelten Schalotten

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc, Linsen und gedünstetem Spinat

Süßkartoffel-Auberginengratin mit Kokosnuss, Curry und Feta

DESSERT

18.-

Beerenkuchen mit Butterstreusel und weisser Schokoladencreme

Joghurtmousse mit Vanille, Rande, Rhabarber und Pekannuss-Crumble

Eclairs mit Haselnuss-Gianduja-Cremeux, Karamell und Passionsfrucht

Casino-Creme Brulée

Amaretto Gugelhopf mit Schokolade

KÄSE

12.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)

mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen