



SPEISEKARTE

Lieber Gast

Willkommen im Casino Bern

Klassische Gerichte werden bei uns neu interpretiert und mit Herzblut aus regionalen und marktfrischen Zutaten zubereitet. Unter Einbezug der jeweiligen Saison wird die mediterran und französisch inspirierte Küche raffiniert in Szene gesetzt. Das ist die kulinarische Handschrift von Adrian Bürki und seinem Team.

Doch was ist ein genussvolles Gericht ohne einen guten Wein? Auf unserer Weinkarte mit über 500 Weinen finden Sie bestimmt einen passenden Tropfen.

Mit einem Orchester aus Genuss und Vielfalt nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise!

«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.»

Johann Wolfgang von Goethe



Saisonales Abendmenü

Fleisch und Fisch

Amuse-Bouche

Karotten-Tatar

Granny-Smith-Apfel, Rande und Meerrettich

Gebrautes Zanderfilet

Schwarzwurzeln, Mandeln und Miso

Duo von Kalb und Rind

Laugenknödel, fermentierte Zwetschgen und Ajowan

Brombeeren

Quark, Holunderblüten und weisse Schokolade

4-Gang-Menü

pro Person 98.-

Aus dem Boden

Amuse-Bouche

Karotten-Tatar

Granny-Smith-Apfel, Rande und Meerrettich

Steinpilze

Schwarzwurzeln, Mandeln und Miso

Gebackener Blumenkohl

Weisse Butter, Seeländer Trüffel und Hanfsamen

Brombeeren

Quark, Holunderblüten und weisse Schokolade

4-Gang-Menü

pro Person 89.-



Vorspeisen

Casino-Nüsslisalat	16.-
Hausgemachte Rauch-Chnebeli, Waldpilze und eingelegter Hokkaido-Kürbis	
Karotten-Tatar	18.-
Granny-Smith-Apfel, Rande und Meerrettich	
Geflämmter Lachs aus dem Misox	21.-
Gurke süsssauer, Meerrettich und Jogurt-Dill-Sud	
Vitello tonnato	22.-
Kurzgebratener Thunfisch, geräuchertes Kalbfleisch, Wassermelone und Yuzu	
Tatar vom Black-Angus-Rind handgeschnitten, 70/140g	28.-/38.-
Gratiniert mit Café de Paris, grilliertes Brioche	
Casino-Sinfonie ab 2 Personen	pro Person 29.-
Vorspeisenvariation zum Teilen	



Zwischengerichte

Röstkartoffelsuppe	14.-
Rührei-Ravioli, Piemonteser Haselnüsse und Ajowan	
Waldpilzrisotto	21.-/29.-
Sauerrahm, fermentierte Zwetschge und Pekannuss	
Hausgemachte Brennnessel-Rigatoni	22.-
Käse «Scamorza», Speck «Lardo di Colonnata» und Onsen-Ei	

Hauptgerichte

Steinpilze	26.-
Laugenknödel, Schwarzwurzeln und Heidelbeeren	
Gerösteter Blumenkohl	29.-
Weisse Butter, Seeländer Trüffel und Hanfsamen	
Gebrautes Zanderfilet	38.-
Kürbis, Miso-Spinat und Salzzitrone	
Grillierte Brust vom Alpstein-Poulet	44.-
Seeländer-Trüffel-Velouté, Spitzkabis und Dauphin-Polenta	
Geschmorte Lammschulter und Gewürz-Jus	42.-
Laugenknödel, Schwarzwurzeln und Heidelbeeren	
Gebrautes Damhirsch-Entrêcote im Brioche-Mantel	56.-
Rotkraut, Beluga-Linsen und Americana-Trauben-Jus	



Abend spezial für 2 Personen | 18.00-21.00 Uhr | Zubereitung: 30-45 Minuten | Gewicht brutto

Grillierte Dorade ca. 300 g pro Fisch 49.-
Spinat und Salsa Verde

Kalbshaxe ca. 400g pro Person 58.-
Gerösteter Blumenkohl und Kalbs-Jus

Rücken vom Wild (nach Tagesempfehlung) ca. 400g pro Person 62.-
Rotkraut, Büschelbirnen und Americana-Trauben-Jus

Tagesangebot Tagespreis
Edelstücke von Rind und Kalb (nach Verfügbarkeit)

Beilagen
Champagner-Risotto, Laugenknödel, Haselnussspätzli, Pommes frites
Jedes Gericht wird mit einer Beilage serviert.
Jede weitere Beilage 9.-



Nachspeisen

Quitte Caramel, Panettone und Sultaninen	14.-
Schokolade Aprikosen, Olivenöl und Vanille	16.-
Brombeeren Quark, Holunderblüten und weisse Schokolade	16.-
Käseteller Kuh, Ziege und Schaf La sanglée des couardis, Diemtigtaler Alpkäse, Tschliner Ziegenparmesan, Schafseckli und Jersey Blue Feigensenf und Früchtebrot	19.-
Patisseriewagen 12.00-22.30 Uhr Tagesangebot	
Hausgemachte Glace aus der Vitrine Schokoladensorbet, Erdbeersorbet oder Vanille	
1 Kugel	4.-
2 Kugeln	7.-
3 Kugeln	9.-

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7,7% MWST

