



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

Wild und Fisch

Jakobsmuschel

Sellerie, Petersilienwurzel und Persimone

Ente und Kalb

Rotkraut, Birne und Americana-Trauben

Quitte

Pannetone, Caramell und Vanille

3-Gang-Menü pro Person 89.- / zusätzlich Käse 99.-

Jakobsmuschel

Sellerie, Petersilienwurzel und Persimone

Röstkartoffel

Rührei, Piemont-Haselnüsse und Ajowan

Zander

Chicorée, Brioche und Safran

Ente und Kalb

Rotkraut, Birne und Americana-Trauben

Quitte

Pannetone, Caramell und Vanille

5-Gang-Menü pro Person 125.- / zusätzlich Käse 135.-

Us em Bode

Karotten-Tatar

Rande, Granny-Smith-Apfel und Meerrettich

Grillierter Rotkohl

Zwiebel, Thymian, Preiselbeeren und Mandeln

Quitte

Pannetone, Caramell und Vanille

3-Gang-Menü pro Person 64.- / zusätzlich Käse 74.-

Karotten-Tatar

Rande, Granny-Smith-Apfel und Meerrettich

Röstkartoffel

Rührei, Piemont-Haselnüsse und Ajowan

Chicorée

Alpkäse, Brioche und Gemüsetee

Grillierter Rotkohl

Zwiebel, Thymian, Preiselbeeren und Mandeln

Quitte

Pannetone, Caramell und Vanille

5-Gang-Menü pro Person 95.- / zusätzlich Käse 105.-



Vorspeisen

Casino-Nüsslisalat Onsen-Ei, Waldpilze und Brioche-Croûtons	16.-
Karotten-Tatar Granny-Smith-Apfel, Rande und Meerrettich	18.-
Swiss Alpine Lachs Fenchel, Apfel, und schwarzer Rettich	22.-
Wild-Rillettes Pistazien, schwarze Nuss und Americana-Trauben	24.-
Jakobsmuschel Sellerie, Petersilienwurzel und Persimone	26.-
Tatar vom Black-Angus-Rind handgeschnitten, 70/140g Gratiniert mit Café de Paris, grilliertes Brioche	28.-/38.-
Casino-Sinfonie ab 2 Personen Vorspeisenvariation zum Teilen	pro Person 29.-



Zwischengerichte

Röstkartoffelsuppe	14.-
Rührei-Ravioli, Piemont-Haselnüsse und Ajowan	
Waldpilzrisotto	21.-/29.-
Sauerrahm, fermentierte Zwetschge und Pekannuss	
Ochschwanz-Ravioli	24.-/36.-
Perlzwiebeln, Erdmandeln und Salbei	
Weisser Trüffel aus Italien (nach Verfügbarkeit)	Tagespreis
Fillini, pochirtes Ei und Pfeffer	

Hauptgerichte

Grillierter Rotkohl	29.-
Eschalotten, Apfel und Masala	
Chicorée mit Brioche-Kruste	27.-
Alpkäse, Kartoffeln und Gemüsetee-Jus	
Geschmorte Lammschulter und Gewürz-Jus	42.-
Laugenknödel, Petersilienwurzel und Pflaume	
Gebratenes Zanderfilet	38.-
Kürbis, Miso-Spinat und Salzzitrone	
Brust vom Alpstein-Poulet	44.-
Pastinaken, Chicorée und Seeländer-Trüffel-Velouté	
Alpstein Ente	52.-
Rotkraut, Beluga-Linsen und Americana-Jus	



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

Steinbutt ca. 200 g für 1 Person Geschmorter Chicorée und Hollandaise-Sauce	49.-
Kalbshaxe ca. 400g für 2 Personen Gerösteter Rotkohl und Kalbs-Jus	pro Person 56.-
Reh- oder Hirschrücken ca. 400g für zwei Personen Rotkraut, Büschelbirnen und Wild-Jus mit Americana-Trauben	pro Person 62.-
Tagesangebot Edelstücke von Rind und Kalb (nach Verfügbarkeit)	Tagespreis
Beilagen Champagner-Risotto, 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

