



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

#### Mandarine

Schokolade, Haselnuss und Lebkuchen

**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

#### Mandarine

Schokolade, Haselnuss und Lebkuchen

**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

#### Mandarine

Schokolade, Haselnuss und Lebkuchen

**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

#### Mandarine

Schokolade, Haselnuss und Lebkuchen

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



## Vorspeisen

---

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



## Zwischengerichte

---

<b>Röstkartoffelsuppe</b>	14.-
Rührei-Ravioli, Piemont-Haselnüsse und Ajowan	
<b>Waldpilzrisotto</b>	21.-/29.-
Sauerrahm, eingelegte Pflaumen und Pekannuss	
<b>Ochschwanz-Ravioli</b>	24.-/36.-
Perlzwiebeln, Erdmandeln und Salbei	
<b>Weisser Trüffel aus Italien (nach Verfügbarkeit)</b>	Tagespreis
Fillini, Onsen-Ei und Weisser Trüffel	

## Hauptgerichte

---

<b>Grillierter Rotkohl</b>	27.-
Eschalotten, Fenchelsalat und Apfelsenf	
<b>Chicorée mit Brioche-Kruste</b>	27.-
Alpkäse, Kartoffeln und Gemüsetee-Jus	
<b>Geschmorte Lammschulter und Gewürz-Jus</b>	42.-
Petersilienwurzel und Laugenknödel und Choya	
<b>Gebrautes Zanderfilet</b>	38.-
Couscous, Kürbis, Spinat und Tahiti-Vanille	
<b>Brust vom Alpstein-Poulet</b>	44.-
Karotte, Chicorée und Seeländer-Trüffel-Velouté	
<b>Alpstein Ente</b>	46.-
Rotkraut, Beluga-Linsen und Americana-Jus	



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

---

<b>Steinbutt</b> ca. 200 g für 1 Person Geschmorter Chicorée und Hollandaise-Sauce	49.-
<b>Kalbshaxe</b> ca. 400g für 2 Personen Gerösteter Rotkohl und Kalbs-Jus	pro Person 56.-
<b>Reh- oder Hirschrücken</b> ca. 400g für zwei Personen Rotkraut, Büschelbirnen und Wild-Jus mit Americana-Trauben	pro Person 62.-
<b>Tagesangebot</b> Edelstücke von Rind und Kalb (nach Verfügbarkeit)	Tagespreis
<b>Beilagen</b> Champagner-Risotto, Haselnussspätzli, Pommes frites Jedes Gericht wird mit einer Beilage serviert. Jede weitere Beilage	9.-



## Nachspeisen

---

<b>Choux</b> Karamell, Mascarpone und Kaffee	14.-
<b>Schokolade</b> Mandarine, Haselnuss und Lebkuchen	16.-
<b>Kiwi</b> Pistazien, Edelweiss Schokolade und Ajowan	16.-
<b>Käseteller</b> Kuh, Ziege und Schaf La sanglée des couardis, Diemtigtaler Alpkäse, Tschliner Ziegenparmesan, Schafseckli und Jersey Blue Feigensenf und Fruchtbrot	19.-
<b>Patisserievitrine</b> 12.00-22.30 Uhr Tagesangebot	
<b>Hausgemachte Glace</b> Schokoladensorbet, Vanilleglace, Kiwisorbet, Mandarinsorbet oder Moccaglace	
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

