

FRÜHLING APRIL - MAI

APÉRO

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



KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Chips, Gewürznüsse, Gemüsedips und marinierte Oliven

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 warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

Preis pro Person

APÉRO RICHE KLEIN

38.-

Rindstatar mit Schnittlauchcrème, Blumenkohl und Kapern

Blini mit geräuchertem Lachs, Crème Fraiche und Dill

Gemüsegarten mit Rüebl, Spargeln, Bärlauch und Honig

Safran-Madeleines mit gerösteter Gemüsecreme, Kerbel und Frühlingszwiebeln

...

Spargelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Haselnüssen

Casino Käseküchlein mit eingelegten Zwiebeln

Kartoffeltarte mit Ricotta, Senf und Thymian

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Rindstatar mit Schnittlauchcrème, Blumenkohl und Kapern

Blini mit geräuchertem Lachs, Crème Fraiche und Dill

Focaccia mit Olivenöl, Frischkäse, Safran und Zucchetti

Gemüsegarten mit Rüebl, Spargeln, Bärlauch und Honig

Vitello Casino mit Kalbfleisch, Radiesli und Grapefruit

...

Spargelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Haselnüssen

Schinkengipfeli und Casino Käseküchlein mit eingelegten Zwiebeln

Pulled Beef im Mini-Brioche mit Trüffelcrème, Rotkabissalat und Eschalottenconfit

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

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

FRÜHLING APRIL - MAI

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 20 Personen).



MENÜ 1

55.-

Bunter Frühlingssalat mit Rüebl, Radiesli, Kernengranola und Honig-Dressing
Schweizer Alpstein Pouletbrust mit Morchelrahmsauce, Frühlingkartoffeln und Lauch
Quarkmousse mit Rhabarberkompott, Rhabarbersorbet und Haselnuss

MENÜ 2

65.-*

Spargelsuppe mit Estragonschaum, Olivenöl-Focaccia und gebackenem Ricotta
Geschmortes Rind mit Trüffeljus, French Toast, Pastinake und Portwein-Eschalotten
Schokoladen-Crèmeux mit Kakao-Crumble, eingelegten Randen und Sancho Pfeffer

MENÜ 3

72.-**

Gebeiztes Lachsforellentatar mit mariniertem Fenchelsalat, Granny Smith Apfel und Joghurt
Niedergegarte Kalbsschulter mit Morchelrahmsauce, Gnocchi Romaine, Kohlrabi und Bärlauch
Quarkmousse mit Rhabarberkompott, Rhabarbersorbet und Haselnuss

MENÜ 4

81.-*

Gebeiztes Lachsforellentatar mit mariniertem Fenchelsalat, Granny Smith Apfel und Joghurt
Spargelsuppe mit Estragonschaum, Olivenöl-Focaccia und gebackenem Ricotta
Geschmortes Rind mit Trüffeljus, French Toast, Pastinake und Portwein-Eschalotten
Schokoladen-Crèmeux mit Kakao-Crumble, eingelegten Randen und Sancho Pfeffer

MENÜ 5

98.-**

Apfel-Joghurt Panna Cotta mit mariniertem Fenchelsalat, Safran-Apfel-Vinaigrette und Macadamia-Crumble
Spargelsuppe mit Estragonschaum, Olivenöl-Focaccia und gebackenem Ricotta
Zanderfilet mit Champagner-Sabayon, Lauch und sautierten Kartoffelperlen
Niedergegarte Kalbsschulter mit Morchelrahmsauce, Gnocchi Romaine, Kohlrabi und Bärlauch
Weisses Schokoladenparfait mit Earl Grey Crumble und Bergamotte

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

*Aufpreis für niedergegartes *Entrecôte 14.- / **Kalbsnierstück 16.- pro Person

FRÜHLING APRIL - MAI

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.-

Rindstatar mit Schnittlauchcrème, Blumenkohl und Kapern
Blini mit geräuchertem Lachs, Crème Fraiche und Dill
Safran-Madeleines mit gerösteter Gemüsecrème, Kerbel und Frühlingszwiebeln
Focaccia mit Olivenöl, Frischkäse, Safran und eingelegten Zucchetti
Tartelette mit Rüebl, Honig, Bärlauch und Ricotta
Spargelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Haselnüssen

HAUPTGANG

35.-

Geschmortes Rindsragout mit Shiitake Pilzen, gebratener Gerste, Kefengemüse mit Mungobohnen und Cashews
Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Sabayon, gerösteter Gemüse-Couscous und cremigem Lauch
Kartoffelgnocchi mit Spargel, Spinat, Haselnüssen und Belper Knolle

KÄSE

12.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

20.-

Rhabarberkuchen mit Butterstreusel und Quarkcrème
Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble
Casino Crème brûlée
Vanille Panna Cotta mit Bergamotte und weisser Schokolade
Amaretto Gugelhopf mit Schokolade

FRÜHLING APRIL - MAI

FLYING LUNCH- UND DINNER-BUF-

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



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar mit Schnittlauchcrème, Blumenkohl und Kapern

Blini mit geräuchertem Lachs, Crème Fraiche und Dill

Safran-Madeleines mit gerösteter Gemüsecrème, Kerbel und Frühlingszwiebeln

...

Spargelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Haselnüssen

Gezupfter Rindsschulterbraten mit Selleriepürree, gebratener Gerste und Apfel-Stangensellerie-Relish

Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Sabayon, Kartoffelgnocchi und Lauch

Fregola Sarda mit gefüllter Zucchettiblüte, Spargel und Salzzitronenschaum

...

Rhabarberkuchen mit Butterstreusel und Quarkcrème

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar mit Eigelbcrème, Blumenkohl und Kapern

Blini mit geräuchertem Lachs, Crème Fraiche und Dill

Safran-Madeleines mit gerösteter Gemüsecrème, Kerbel und Frühlingszwiebeln

Foccacia mit Olivenöl, Frischkäse, Safran und eingelegten Zucchetti

Vitello Casino mit Kalbfleisch, Radiesli und Kapern

...

Gezupfter Rindsschulterbraten mit Selleriepürree, gebratener Gerste und Apfel-Stangensellerie-Relish

Zanderfilet mit Champagner-Sabayon, Kartoffelgnocchi und Lauch

Fregola Sarda mit gebackenem Ricotta, Spargel, Onsen-Ei und mariniertem Jungspinat

...

Rhabarberkuchen mit Butterstreusel und Quarkcrème

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Casino Crème brûlée

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar mit Schnittlauchcrème, Blumenkohl und Kapern

Blini mit geräuchertem Lachs, Crème Fraiche und Dill

Safran-Madeleines mit gerösteter Gemüsecrème, Kerbel und Frühlingszwiebeln

Focaccia mit Olivenöl, Frischkäse, Safran und eingelegten Zucchetti

Tartelette mit Rüepli, Honig, Bärlauch und Ricotta

...

Spargelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Haselnüssen

Gezupfter Rindsschulterbraten mit Eschalotten, Selleriepüree, gebratener Gerste und Apfel-Stangensellerie-Relish

Gefüllte Zucchettiblüte auf Caponata mit mariniertem Jungspinat und Salzzitronenschaum

Zanderfilet mit Champagner-Sabayon, Kartoffelgnocchi und Lauch

Fregola Sarda mit Spargel, Onsen-Ei, mariniertem Jungspinat und Belper Knolle

Gebackenes Pouletschenkelknusperli mit Bärlauchmayonnaise und Radiesli

...

Rhabarberkuchen mit Butterstreusel und Quarkcrème

Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Casino Crème brûlée

Vanille Panna Cotta mit Bergamotte und weisser Schokolade

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 120 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 120 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.