



# Chers et chères hôtes

## **Soyez les bienvenus et bienvenues au Casino Berne**

Chez nous, des mets classiques sont réinterprétés et préparés avec passion avec des produits frais du terroir et du marché tout en respectant les offres de saison. Notre cuisine est inspirée des cuisines méditerranéenne et française et mis en scène avec finesse. C'est la signature culinaire d'Adrian Bürki et de son équipe

Mais qu'est-ce qu'un mets délicieux sans un excellent vin? Entre plus de 600 vins sur notre carte, vous trouverez certainement une excellente bouteille.

Avec une symphonie de goûts, nous vous emmenons avec nous pour un voyage culinaire!

**«AUCUN PLAISIR N'EST PASSAGER, CAR L'IMPRESSION QU'IL LAISSE SUBSISTE.»**

Johann Wolfgang von Goethe

# Dear Guests

## **Welcome to the Casino Bern**

Classical dishes are reinterpreted and prepared with passion with fresh products from the region and the market respecting seasonal offers. Our cuisine is inspired by the Mediterranean and the French cuisines and presented with finesse. It shows the culinary signature of Adrian Bürki and his team.

But what is an exquisite dish without an excellent wine? Under more than 600 wines on our wine list, you will surely find a fine suitable wine.

With an orchestra of enjoyment and diversity we take you on a culinary journey!

**«NO ENJOYMENT IS TEMPORARY AS THE IMPRESSION IT LEAVES IS EVERLASTING.»**

Johann Wolfgang von Goethe



## Menu de saison du soir

---

### Viande et poisson

---

#### Saumon Swiss Alpine

Avocat, radis noir et anguille Unagi

#### Filet de boeuf

Brocolis, jus de pruneaux et sésame

#### Rhubarbe

Séré, noisette et verveine

**Menu à 3 plats** par personne 89.- / avec fromage 99.-

---

#### Saumon Swiss Alpine

Avocat, radis noir et anguille Unagi

#### Potage de racines de persil

Chocolat aux épices, poire et huile parfumée au cerfeuil

#### Sandre

Riz venere, artichaut et vanille de Tahiti

#### Filet de boeuf

Brocolis, jus de pruneaux et sésame

#### Rhubarbe

Séré, noisette et verveine

**Menu à 5 plats** par personne 125.- / avec fromage 135.-

### De la terre

---

#### Asperges vertes

Vinaigrette de tamarin et sabayon de yuzu

#### Carotte fumée à la cendre

Pomme de terre, lime et truffe

#### Rhubarbe

Séré, noisette et verveine

**Menu à 3 plats** par personne 64.- / avec fromage 74.-

---

#### Asperges vertes

Vinaigrette de tamarin et sabayon de yuzu

#### Potage de racines de persil

Chocolat aux épices, poire et huile parfumée au cerfeuil

#### Fleur de courgette farcie

Morille, caponata et safran

#### Carotte avec truffe du Périgord

Pomme de terre, lime et truffe

#### Rhubarbe

Séré, noisette et verveine

**Menu à 5 plats** par personne 95.- / avec fromage 105.-



## Seasonal Evening

---

### Meat and fish

---

#### Swiss Alpine salmon

Avocado, horseradish and Unagi Eel

#### Beef tenderloin

Broccoli, prune juice and sesame

#### Rhubarb

Quark, hazelnut and verbena

**3-course menu** per person 89.- / with cheese 99.-

---

#### Flamed and smoked Swiss Alpine salmon

Sabayon of blood oranges, Oona Cavair and Togarashi

#### Parsley root soup

Spiced chocolate, pear and chervil oil

#### Pike-Perch

Venere rice, artichoke and vanilla from Tahiti

#### Beef tenderloin

Broccoli, prune juice and sesame

#### Rhubarb

Quark, hazelnut and verbena

**5-course menu** per person 125.- / with cheese 135.-

### From the ground

---

#### Green asparagus

Tamarind vinaigrette with yuzu sabayone

#### Smoked carrot with charcoal

Potato, lime and truffle

#### Rhubarb

Quark, hazelnut and verbena

**3-course menu** per person 64.- / with cheese 74.-

---

#### Noix gras terrine

Red chicory, sun-flower seeds and shallotconfit

#### Parsley root soup

Spiced chocolate, pear and chervil oil

#### Stuffed courgette flower

Morel, caponata and saffron

#### Smoked carrot with charcoal

Potato, lime and truffle

#### Rhubarb

Quark, hazelnut and verbena

**3-course menu** per person 95.- / with cheese 105.-



## Hors-d'œuvre

---

<b>Salade de doucette Casino</b>	16.-
Légumes au vinaigre, oeuf de campagne et croûtons de brioche	
<b>Tartare de racines rouges fumées</b>	19.-
Pomme Granny Smith, glace à la moutarde et yoghourt à l'amande	
<b>Asperges vertes</b>	19.-
Caviar, vinaigrette de tamarin et sabayon au yuzu	
<b>Saumon Swiss Alpine</b>	21.-
Avocat, radis noir et anguille Unagi	
<b>Pastramitello Tonnato</b>	23.-
Thon flambé, boeuf fumé et togarashi	
<b>Tartare de bœuf Black Angus</b> coupé à la main, 70/140 g	28/38.-
Gratiné au beurre Café de Paris, brioche grillée	
<b>Symphonie du Casino</b> dès 2 personnes	par personne 29.-
Variation de hors-d'œuvres à partager	

## Hors-d'oeuvres

---

<b>Field salad Casino</b>	16.-
Pickled vegetables, country egg and brioche croutons	
<b>Smoked beetroot tatar</b>	19.-
Granny Smith apple, mustard ice cream and almond yoghurt	
<b>Green asparagus</b>	19.-
Caviar, tamarind vinaigrette and yuzu sabayone	
<b>Swiss Alpine salmon</b>	21.-
Avocado, horseradish and Unagi Eel	
<b>Pastramitello Tonnato</b>	23.-
Flamed tuna, smoked beef and togarashi	
<b>Tatar of Black-Angus beef</b> handcut, 70/140g	28/38.-
Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	
<b>Casino symphony</b> for at least 2 people	per person 29.-
Hors-d'oeuvre variation to share	



## Entrées

---

<b>Potage de racines de persil</b>	14.-
Chocolat aux épices, poire et huile parfumée au cerfeuil	
<b>Risotto aux morilles</b>	24/38.-
Champagne, fèves et macadamia	
<b>Ravioli à la queue de bœuf</b>	26/39.-
Lardo di Colonnata, petits oignons blancs au vinaigre et thym citron	
<b>Gnocchis de pommes-de-terre</b>	24.-
Ail des ours, babeurre et boutargue	

## Entrées

---

<b>Parsley root soup</b>	14.-
Spiced chocolate, pear and chervil oil	
<b>Morel risotto</b>	24/38.-
Champagne, fava beans and macadamia	
<b>Oxtail ravioli</b>	26/39.-
Lardo di Colonnata, pearl onions in vinegar and lemon thyme	
<b>Potato gnocchi</b>	24.-
Ramson, buttermilk and bottarga	



## Plats principaux

---

<b>Carotte fumée à la cendre</b> Pomme de terre, lime et truffe	29.-
<b>Fleur de courgette farcie</b> Morille, caponata et safran	29.-
<b>Epaule d'agneau braisée et jus épicé</b> Racine de persil, polenta du Tessin et pavot	44.-
<b>Sandre rôti</b> Riz venere, artichaut et vanille de Tahiti	39.-
<b>Filet de poulet Alpstein grillé</b> Carotte, pain perdu et morille	42.-
<b>Second-cut de Pata Negra Bellota cuit à basse température</b> Brocolis, jus de pruneaux et sésame	44.-

## Main Dishes

---

<b>Smoked carrot with charcoal</b> Potato, lime and truffle	29.-
<b>Stuffed courgette flower</b> Morel, caponata and saffron	29.-
<b>Braised lamb shoulder with spiced jus</b> Parsley root, polenta from Ticino and poppy	44.-
<b>Sautéed pike-perch fillet</b> Venere rice, artichoke and vanilla from Tahiti	39.-
<b>Grilled Alpstein breast of chicken</b> Carrot, french toast and morel	42.-
<b>Slow cooked second-cut of Pata Negra Bellota</b> Broccoli, plum juice and sesame	44.-



## Menu spécial du soir 18 à 21 heures | préparation: 30 à 45 minutes | poids brut

---

**Turbot grillé** env. 200g pour une personne 49.-  
Carotte fumée et beurre aux noix avec câpres

**Short rib de boeuf** env. 400g pour deux par personne 54.-  
Poireau braisé et jus de veau

**Loup de mer en croûte de sel** env. 400g pour deux par personne 52.-  
Epinards et sauce Hollandaise

**Offre du jour** prix du jour  
Morceaux nobles de bœuf et de veau (selon disponibilité)

### Accompagnements

Risotto au champagne, pommes frites et polenta du Tessin  
Chaque mets est servi avec un accompagnement.  
Chaque accompagnement supplémentaire

9.-

## Evening Special from 6 to 9 p.m. | preparation time: 30-45 minutes | total weight

---

**Grilled turbot** approx. 200g for one person 49.-  
Smoked carrot and nut-butter with capers

**Beef short rib** approx. 400g for two per person 54.-  
BBQ leek and veal gravy

**Sea bass in salt crust** approx. 400g for two per person 52.-  
Spinach and Hollandaise sauce

**Offer of the day** price of the day  
Primal cuts of beef and veal (subject to availability)

### Side dishes

Champagne risotto, french fries and polenta from Tessin  
Each dish is served with one side dish.  
Each further side dish

9.-





## Desserts

---

<b>Bergamote</b> Chocolat blanc Edelweiss 36%, Earl Grey et madeleine	15.-
<b>Rhubarbe</b> Séré, noisette et verveine	16.-
<b>Chocolat Oswaldo 71%</b> Temps de préparation: au minimum 15 minutes Petit gâteau au chocolat cœur coulant, betterave rouge et poivre Sansho	18.-
<b>Assiette de fromages</b> aux lait de vache, de chèvre et de brebis La sanglée des couardis, fromage d'alpage du Diemtigtal, parmesan de chèvre de Tschlin, «Schafseckli» et Jersey Blue Moutarde aux figues et pain aux fruits	19.-
<b>Vitrine de pâtisseries</b> 12.00 à 22.30 heures Offre du jour	
<b>Glaces faites maison selon offre du jour</b>	
1 boule	4.-
2 boules	7.-
3 boules	9.-

Allergies: notre personnel du service ou de la cuisine vous donnera volontiers de plus amples informations.  
Sauf indication contraire, nous n'utilisons que des poissons et de la viande d'origine suisse.  
Tous les prix en francs suisses (CHF), 7,7% TVA incl.



## Sweet Dishes

---

<b>Bergamot</b> White chocolate Edelweiss 36%, Earl Grey and Madeleine	15.-
<b>Rhubarb</b> Quark, hazelnut and verbena	16.-
<b>Chocolate Oswaldo 71%</b> Preparation time: at least 15 minutes Chocolate cake with liquid centre, beetroot and Sansho pepper	18.-
<b>Cheese dish</b> cow, goat and sheep “La sanglée des couardis”, alpine cheese from the Diemtigtal, goat parmesan from Tschlin, “Schafseckli”, Jersey Blue Fig mustard, dried-fruit bread	19.-
<b>Pastry display</b> from midday to 10.30 p.m. Offer of the day	
<b>Home-made ice-cream, suggestion of the day</b> 1 scoop	4.-
2 scoops	7.-
3 scoops	9.-

Allergies: Our service or our kitchen staff will be happy to give you further information.  
If not otherwise declared, we use only Swiss fish and meat.  
All prices in Swiss Francs (CHF) incl. 7.7% VAT

