

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

APÉRO

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



Preis pro Person

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 Senfcrème, mariniertem Kürbis und gerösteten Mandeln
Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche
Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein
Focaccia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren
...
Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen
Casino Käseküchlein mit Dörraprikosen und Schnittlauch
French Toast mit Röstzwiebelcrème und Sauerkirsche

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Rindstatar mit Senfcrème, mariniertem Kürbis und gerösteten Mandeln
Blini mit geräuchertem Lachs, Randentartar und Meerrettich-Crème Fraiche
Focaccia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren
Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln
Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein
...
Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen
Casino Käseküchlein und Schinkengipfeli
Mini-Brioche mit gezupften Kräuterseitlingen, Rotkabis-Relish und Röstzwiebelcrème

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.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

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 Herbstsalat mit mariniertem Kürbis, Preiselbeeren und Kernen-Granola
 Schweizer Alpstein Pouletbrust mit Gruyère French Toast, geschmortem Fenchel, Birne und Röstzwiebeln
 Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta, Cassissorbet und Sablé Breton

MENÜ 2

65.-*

Schwarzwurzelsuppe mit grilliertem Olivenöl-Foccacia, Spinatcrème, Schwarzwurzelsalat und Haselnuss
 Rindsentrecôte mit Kartoffel-Quarkknödel, cremiger Wirsing, Kürbis und eingelegten Essigzwetschgen
 BaumnuSSparfait mit Blätterteigknusper, Apfelsorbet und Apfelkompott

MENÜ 3

72.-**

Randentatar mit geräucherter Forelle, Crème Fraiche und Meerrettich
 Niedergegarte Kalbsschulter mit Gruyère French Toast, Rotkabis, Apfel und karamellisierten Perlzwiebeln
 Schokoladenmousse mit Schokoladenbrownie und Sauerkirschensorbet

MENÜ 4

81.-*

Randentatar mit geräucherter Forelle, Crème Fraiche und Meerrettich
 Schwarzwurzelsuppe mit grilliertem Olivenöl-Foccacia, Spinatcrème, Schwarzwurzelsalat und Haselnuss
 Rindsentrecôte mit Kartoffel-Quarkknödel, cremiger Wirsing, Kürbis und eingelegten Essigzwetschgen
 Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta, Cassissorbet und Sablé Breton

MENÜ 5

98.-**

Randentatar mit Crème Fraiche, Meerrettich und Preiselbeeren
 Schwarzwurzelsuppe mit grilliertem Olivenöl-Foccacia, Spinatcrème und Schwarzwurzelsalat und Haselnuss
 Gebratener Zander mit geröstetem Couscous, Kürbis und Tahiti Vanille Beurre Blanc
 Niedergegarte Kalbsschulter mit Gruyère French Toast, Rotkabis, Apfel und karamellisierten Perlzwiebeln
 Schokoladenmousse mit Schokoladenbrownie und Sauerkirschensorbet

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

Aufpreis für knochengereiftes Rindsentrecote (21 Tage gereift) 14.- / Kalbsnierstück 16.-**

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

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 Senfcrème, mariniertem Kürbis und gerösteten Mandeln
Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche
Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein
Foccacia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren
Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln
Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen

HAUPTGANG

35.-

Geschmortes Alpstein Pouletschenkelragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachten Kürbiswürfeln
Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc
Onsen-Ei auf cremiger Fregola Sarda mit sautiertem Spinat und Röstkartoffelschaum

KÄSE

12.-

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

DESSERT

20.-

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen und Kakaocrumble
Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta und Cassisgel
Eclairs mit Haselnuss-Gianduja Crèmeux, Karamell und Quitten
Casino Crème brûlée
Amaretto Gugelhopf mit Schokolade

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

FLYING LUNCH- UND DINNER-BUFFET

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 Senfcrème, mariniertem Kürbis und gerösteten Mandeln

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen

Geschmortes Alpstein Pouletschenkelragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachten Kürbiswürfeln

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc

Onsen-Ei auf cremiger Fregola Sarda mit sautiertem Spinat und Röstkartoffelschaum

...

Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta und Cassisgel

Schokoladenbrownie mit Vanillecrème und Sauerkirschen

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar mit Senfcrème, mariniertem Kürbis und geröstete Mandeln

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein

Foccacia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren

Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen

Geschmortes Rindsragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachten Kürbiswürfeln

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc

Onsen-Ei auf cremiger Fregola Sarda mit sautiertem Spinat und Röstkartoffelschaum

...

Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta und Cassisgel

Schokoladenbrownie mit Vanillecreme und Sauerkirschen

Casino Crème brûlée

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar mit Senfcrème, mariniertem Kürbis und gerösteten Mandeln

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Portwein

Foccacia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren

Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen

Geschmortes Rindsragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachte Kürbiswürfeln

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc

Onsen-Ei auf cremiger Fregola Sarda mit sautiertem Spinat und Röstkartoffelschaum

Pouletschenkelknusperli mit Kürbiskernmayonnaise, Kürbisrelish und Belper Knolle

Quarkpizokel mit cremigem Wirsing, eingemachten Kürbiswürfeln, Baumnüsse und Zwiebelcrumble

...

Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta und Cassisgel

Schokoladenbrownie mit Vanillecreme und Sauerkirschen

Casino Crème brûlée

Schokoladenmousse mit Kakaocrumble

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.