



Chères et chers Hôtes

Soyez les bienvenues et bienvenus 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 mise 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? Parmi 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

Asperges vertes

Vinaigrette de tamarin et sabayon de yuzu

Filet de boeuf

Brocolis, jus de pruneaux et sésame

Fraise

Yaourt, basilic, sésame

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

Asperges vertes

Vinaigrette de tamarin et sabayon de yuzu

Pata Negra

Brocolis, prunes et enoki

Saumon des Alpes suisses

Couscous, artichauts et vanille de Tahiti

Filet de boeuf

Pain perdu, carottes et thym citron

Fraise

Yaourt, basilic, sésame

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

De la terre

Asperges vertes

Vinaigrette de tamarin et sabayon de yuzu

Fleur de courgette farcie

Polenta, morilles et safran

Fraise

Yaourt, basilic, sésame

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

Asperges vertes

Vinaigrette de tamarin et sabayon de yuzu

Coupe froide aux fraises et à la rhubarbe

Polenta, poivre de Sezchuan et huile de citron d'Amalfi

Fleur de courgette farcie

Polenta, morilles et safran

Carottes fumées au charbon de bois

Sauce à la moutarde et aux carottes, huile de charbon de bois et cottage cheese

Fraise

Yaourt, basilic, sésame

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



Seasonal evening menu

Meat and fish

Green asparagus

Tamarind vinaigrette with yuzu sabayone

Beef tenderloin

French toast, carrots and lemon thyme

Strawberry

Yogurt, basil, sesame

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

Green asparagus

Tamarind vinaigrette with yuzu sabayone

Pata Negra

Broccoli, plums and enoki

Swiss Alpine Salmon

Couscous, artichokes and Tahiti vanilla

Beef tenderloin

French toast, carrots and lemon thyme

Strawberry

Yogurt, basil, sesame

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

From the ground

Green asparagus

Tamarind vinaigrette with yuzu sabayone

Stuffed zucchini flower

Polenta, morels and saffron

Strawberry

Yogurt, basil, sesame

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

Green asparagus

Tamarind vinaigrette with yuzu sabayone

Strawberry rhubarb cold bowl

Cream cheese, Sezechuan pepper and Amalfi lemon oil

Stuffed zucchini flower

Polenta, morels and saffron

Smoked carrot with charcoal

Mustard carrot sauce, charcoal oil and cottage cheese

Strawberry

Yogurt, basil, sesame

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



Hors-d'œuvre

Salade de tomates San Marzano Burrata, basilic et pignons de pin	18.-
Salade de laitue Vinaigrette au raifort, petits pois et céleri en branches	16.-
Asperges vertes Caviar, vinaigrette de tamarin et sabayon au yuzu	19.-
Coupe froide aux fraises et à la rhubarbe Fromage frais, poivre de Sezchuan et huile de citron d'Amalfi	12.-
Pastramitello Tonnato Thon flambé, boeuf fumé et togarashi	24.-
Tartare de bœuf Black Angus coupé à la main, 70/140 g Gratiné au beurre Café de Paris, brioche grillée	28/38.-
Symphonie du Casino dès 2 personnes Variation de hors-d'œuvre à partager	par personne 29.-

Hors-d'oeuvre

San Marzano tomato salad Burrata, basil and pine nuts	18.-
Lettuce salad Horseradish vinaigrette, peas and celery	16.-
Green asparagus Caviar, tamarind vinaigrette and yuzu sabayone	19.-
Strawberry rhubarb cold bowl Cream cheese, Sezchuan pepper and Amalfi lemon oil	12.-
Pastramitello Tonnato Flamed tuna, smoked beef and togarashi	24.-
Tatar of Black-Angus beef handcut, 70/140g Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	28/38.-
Casino symphony for at least 2 people Hors-d'oeuvre variation to share	per person 29.-



Entrées

Asperges blanches

avec sauce hollandaise, vinaigrette

24.-

avec sauce hollandaise, vinaigrette et jambon Lomit-Bellota

29.-

Risotto aux morilles

24/38.-

Champagne, fèves et macadamia

Entrées

White asparagus

with hollandaise sauce, vinaigrette

24.-

with hollandaise sauce, vinaigrette and Lomit-Bellota ham

29.-

Morel risotto

24/38.-

Champagne, fava beans and macadamia



Plats principaux

Fleur de courgette farcie Polenta, morilles et safran	29.-
Côte de veau grillée Pommes de terre, carotte et morilles	54.-
Saumon confit Couscous, artichauts et vanille de Tahiti	39.-
Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein Carottes, pain perdu et velouté de verjus	42.-

Main Dishes

Stuffed zucchini flower Polenta,, morels and saffron	29.-
Grilled veal chop Potato, carrot and morel	54.-
Confit salmon Couscous, artichokes and Tahiti vanilla	39.-
Grilled Alpstein chicken breast Carrots, French toast and verjus velouté	42.-



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

Turbot grillé env. 200g pour une personne 49.-
Carottes fumées et beurre aux noix avec câpres

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

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

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

Fraise Yaourt, basilic, sésame	16.-
Framboise Vanille, estragon, sablé Breton	17.-
Apricot Café, lavande, aubergine	18.-
Assiette de fromages aux latis 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.-
Vitrine de pâtisseries 12.00 à 22.30 heures Offre du jour	
Glaces faites maison selon offre du jour	
1 boule	4.-
2 boules	7.-
3 boules	10.-

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

Strawberry Yogurt, basil, sesame	16.-
Raspberry Vanilla, tarragon, sablé Breton	17.-
Apricot Coffee, lavender, eggplant	18.-
Cheese dish <small>cow, goat and sheep</small> “La sanglée des couardis”, alpine cheese from the Diemtigtal, goat parmesan from Tschlin, “Schafseckli”, Jersey Blue Fig mustard, dried-fruit bread	19.-
Pastry display <small>from midday to 10.30 p.m.</small> Offer of the day	
Home-made ice-cream, suggestion of the day	
1 scoop	4.-
2 scoops	7.-
3 scoops	10.-

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

