



# Chères et chers Hôtes

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

Au sein de notre établissement, des plats classiques sont réinterprétés et préparés avec passion à partir de produits frais du terroir et du marché. En fonction de la saison, la cuisine d'inspiration méditerranéenne et française est mise en scène de manière raffinée. Telle est la signature culinaire d'Adrian Bürki et de son équipe.

Mais que serait un plat savoureux sans un excellent vin ? Sur notre carte des vins, qui compte plus de 600 références, vous dénicherez à coup sûr la bouteille idéale.

Avec une symphonie de goûts et de diversité, 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

---

#### Coquille Saint-Jacques

Concombre Nostrano, pomelo et wasabi

#### Surf & Turf (bœuf et poulpe)

Cèpe, chorizo et pamplemousse

#### Framboise

Vanille, estragon, sablé Breton

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

---

#### Coquille Saint-Jacques

Concombre Nostrano, pomelo et wasabi

#### Pata Negra „Bellota“ cuit à basse température

Aubergine, shiitake et chimichurri

#### Flétan

Tomate, pois mange-tout et mojo rojo

#### Surf & Turf (boeuf et poulpe)

Cèpe, chorizo et pamplemousse

#### Framboise

Vanille, estragon, sablé Breton

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

### De la terre

---

#### Laitue romaine grillée

Raifort, petits pois et parmesan

#### Chou-rave fumé

Fruit du jacquier, girolles et jus de thé aux légumes

#### Framboise

Vanille, estragon, sablé Breton

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

---

#### Laitue romaine grillée

Raifort, petits pois et parmesan

#### Aubergine grillée

Miso, shiitake et chimichurri

#### Chou-fleur glacé au beurre noisette

Tomate, pois mange-tout et melon

#### Chou-rave fumé

Fruit du jacquier, girolles et jus de thé aux légumes

#### Framboise

Vanille, estragon, sablé Breton

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



## Seasonal evening menu

---

### Meat and fish

---

#### Scallops

Nostrano cucumber, pomelo and wasabi

#### Surf & Turf (pulpo and beef)

Porcini, chorizo and grapefruit

#### Raspberry

Vanilla, tarragon, sablé Breton

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

---

#### Green asparagus

Tamarind vinaigrette with yuzu sabayone

#### 24 hour slow-cooked pata negra “Bellota”

Aubergine, shiitake and chimichurri

#### Halibut

Tomato, sugar peas and mojo rojo

#### Surf & Turf (pulpo and beef)

Porcini, chorizo and grapefruit

#### Raspberry

Vanilla, tarragon, sablé Breton

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

### From the ground

---

#### Grilled romaine lettuce

Horseradish, peas and parmesan

#### Smoked kohlrabi

Jackfruit, chanterelle and vegetable-tea jus

#### Raspberry

Vanilla, tarragon, sablé Breton

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

---

#### Grilled romaine lettuce

Horseradish, peas and parmesan

#### Grilled aubergine

Miso, shiitake, and chimichurri

#### Cauliflower glazed in beurre noisette

Tomato, sugar peas and mojo rojo

#### Smoked kohlrabi

Jackfruit, chanterelle and vegetable-tea jus

#### Raspberry

Vanilla, tarragon, sablé Breton

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



## Hors-d'œuvre

---

<b>Soupe froide aux cerises</b> Fromage de chèvre frais, griotte et pistaches	14.-
<b>Salade César de laitue romaine grillée</b> Petits pois, parmesan et raifort	16.-
<b>Salade de tomates Rose de Berne</b> Burrata, pêche et pignons de pin	18.-
<b>Coquille Saint-Jacques rôtie</b> Concombre Nostrano, pomelo et wasabi	24.-
<b>Pastramitello Tonnato</b> Thon flambé, bœuf fumé et pastèque	24.-
<b>Tartare de bœuf Black Angus</b> coupé à la main, 70/140 g Gratiné au beurre Café de Paris, brioche grillée	28/38.-
<b>Symphonie du Casino</b> dès 2 personnes Variation de hors-d'œuvre à partager	par personne 29.-

## Hors-d'oeuvre

---

<b>Cold cherry soup</b> Fresh goat cheese, sour cherry and pistachio	14.-
<b>Grilled cesar salad</b> Horseradish, peas and parmesan	16.-
<b>Bernese Rose tomato salad</b> Burrata, peach and pine nuts	18.-
<b>Seared scallop</b> Nostrano cucumber, pomelo and wasabi	24.-
<b>Pastramitello Tonnato</b> Flamed tuna, smoked beef and togarashi	24.-
<b>Tatar of Black-Angus beef</b> handcut, 70/140g Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	28/38.-
<b>Casino symphony</b> for at least 2 people Hors-d'oeuvre variation to share	per person 29.-



## Entrées

---

### Risotto aux cèpes

Champagne, demi-crème acidulée et noisettes du Piémont

24/38.-

### Poulpe grillée

Ail fermenté, pamplemousse et chorizo

29.-

### Pata Negra „Bellota“ cuit à basse température pendant 24 heures

Aubergine, miso et shiitake

34.-

## Startes

---

### Porcini risotto

Champagne, sour cream and Piemont hazelnut

24/38.-

### Grilled pulpo

Fermented garlic, grapefruit and chorizo

29.-

### 24 hour slow-cooked Pata Negra “Bellot”

Aubergine, miso and shiitake

34.-



## Plats principaux

---

<b>Chou-rave cuit et fumé</b>	29.-
Fruit du jacquier, girolles et jus de thé aux légumes	
<b>Flétan poché</b>	41.-
Maïs doux, tomate et pois mange-tout	
<b>Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein</b>	42.-
Cèpe, pommes de terre et velouté de verjus	
<b>Steak flat iron d'Angus grillé</b>	46.-
Poireau, gnocchi alla Romana et chimichurrie	

## Main Dishes

---

<b>Baked and smoked kohlrabi</b>	29.-
Jackfruit, chanterelles and vegetable-tea jus	
<b>Poched halibut</b>	41.-
Sweet corn, tomato and snow peas	
<b>Grilled Alpstein chicken breast</b>	42.-
Porcini, potato and verjus velouté	
<b>Grilled angus flat iron</b>	46.-
Leek, gnocchi alla Romana and chimichurri	



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

---

**Sole grillée** env. 300 - 400 g pour une personne prix du jour  
Légumes de saison, chimichurri et accompagnement au choix

**Entrecôte de bœuf dry age** env. 200 g pour une personne 58.-  
Légumes de saison, jus de veau et accompagnement au choix

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

### Accompagnements

Risotto au champagne, pommes frites ou Fregola Sarda

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 sole** approx. 300 - 400g for one person price of the day  
Seasonal vegetables, chimichurri and one side dish of your choice

**Beef entrecôte dry age** approx. 200g for one person 58.-  
Seasonal vegetables, veal jus, and one side dish of your choice

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

### Side dishes

Champagne risotto, french fries or fregola-sarda

Each dish is served with one side dish.

Every further side dish 9.-





## Desserts

---

<b>Fraise</b> Yaourt, basilic, sésame	16.-
<b>Framboise</b> Vanille, estragon, sablé Breton	17.-
<b>Apricot</b> Café, lavande, aubergine	18.-
<b>Assiette de fromages</b> aux lait de vache, de chèvre et de brebis Mauerhofer Zigerklee, Pilgerschaf, Gran Ticino, La Bouse und blaues Hirni	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	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.



## Desserts

---

<b>Strawberry</b> Yogurt, basil, sesame	16.-
<b>Raspberry</b> Vanilla, tarragon, sablé Breton	17.-
<b>Apricot</b> Coffee, lavender, eggplant	18.-
<b>Cheese dish</b> <small>cow, goat and sheep</small> Mauerhofer Zigerklee, Pilgerschaf, Gran Ticino, La Bouse and blaues Hirni	19.-
<b>Pastry display</b> <small>from midday to 10.30 p.m.</small> Offer of the day	
<b>Home-made ice-cream, suggestion of the day</b>	
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

