

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 (l,g)

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein (v)

Focaccia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren (v)

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen (g,v)

Casino Käseküchlein mit Dörraprikosen und Schnittlauch (v)

French Toast mit Röstzwiebelcrème und Sauerkirsche (v)

---

### **APÉRO RICHE GROSS**

48.-

Rindstatar mit Senfcrème, mariniertem Kürbis und gerösteten Mandeln (l,g)

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Focaccia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren (v)

Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln (l,v)

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein (v)

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen (g,v)

Casino Käseküchlein (v)

Schinkengipfeli

Mini-Brioche mit gezupften Kräuterseitlingen, Rotkabis-Relish und Röstzwiebelcrème (v)

---

l=laktosefrei | g=glutenfrei | v=vegetarisch | vg=vegan

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 Rindsentrecôte (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 (g,l)

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein (v)

Foccacia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren (v)

Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln (l,g)

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen (v,g)

---

**HAUPTGANG**

35.-

Geschmortes Alpstein Pouletschenkelragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachten Kürbiswürfeln (g)

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc (g)

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

---

**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

l=laktosefrei | g=glutenfrei | v=vegetarisch |

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 (l,g)

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche (v)

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein (v)

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen (g,v)

Geschmortes Alpstein Pouletschenkelragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachten Kürbiswürfeln (g)

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc (g)

Olsen-Ei auf cremiger Fregola Sarda mit sautiertem Spinat und Röstkartoffelschaum (v)

...

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 (l,g)

Blini mit geräuchertem Lachs, Rendentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feigen und Portwein (v)

Foccacia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren (v)

Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln (l,g)

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen (v,g)

Geschmortes Rindsragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachten Kürbiswürfeln (g)

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc (g)

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

...

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 (l,g)

Blini mit geräuchertem Lachs, Randentatar und Meerrettich-Crème Fraiche

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Portwein (v)

Foccacia mit Olivenöl, Spinatcrème, Brie und Preiselbeeren (v)

Pastrami Tonnato mit Kapern, Radiesli und Frühlingszwiebeln (l,g)

...

Schwarzwurzelsuppe mit Vanilleschaum und knusprigem Buchweizen (g,v)

Geschmortes Rindsragout mit Quarkpizokel, Wirsing und eingemachte Kürbiswürfeln (g)

Gebratener Zander auf Paprika-Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln und Beurre Blanc (g)

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

Pouletschenkelknusperli mit Kürbiskernmayonnaise, Kürbisrelish und Belper Knolle

Quarkpizokel mit cremigem Wirsing, eingemachten Kürbiswürfeln, Baumnüsse und Zwiebelcrumble (g)

...

Vermicelle mit Tonkabohnen-Panna Cotta und Cassisgel

Schokoladenbrownie mit Vanillecreme und Sauerkirschen

Casino Crème brûlée

Schokoladenmousse mit Kakaocrumble

l=laktosefrei | g=glutenfrei | v=vegetarisch | vg=vegan

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.