



SPEISEKARTE

Lieber Gast

Willkommen im Casino Bern

Klassische Gerichte werden bei uns neu interpretiert und mit Herzblut aus regionalen und marktfrischen Zutaten zubereitet. Unter Einbezug der jeweiligen Saison wird die mediterran und französisch inspirierte Küche raffiniert in Szene gesetzt. Das ist die kulinarische Handschrift von Adrian Bürki und seinem Team.

Doch was ist ein genussvolles Gericht ohne einen guten Wein? Auf unserer Weinkarte mit über 600 Weinen finden Sie bestimmt einen passenden Tropfen.

Mit einem Orchester aus Genuss und Vielfalt nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise!

«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.»

Johann Wolfgang von Goethe



Saisonales Abendmenü

Fisch und Fleisch

Rüebli Tatar

Granny Smith Apfel, Dijonsenf und Zimtblüte

Gebratenes Rehrücken Entrecôte

Gerösteter Sellerie, Büschelbirne und Herbsttrompeten

Cassis

Vermicelle, Cassisbeeren und Verjus Sorbet

3-Gang-Menü pro Person 89.- / zusätzlich Käse 99.-

Rüebli Tatar

Granny Smith Apfel, Dijonsenf und Zimtblüte

Vichyssoise Schaumsuppe

Lauch, Hüttenkäse und Eigelb

Gebratene Gambero Rosso Crevetten

Grillierte Ananas, Erdnuss-Crème und Frohsinn Curry Schaum

Gebratenes Rehrücken Entrecôte

Gerösteter Sellerie, Büschelbirne und Herbsttrompeten

Cassis

Vermicelle, Cassisbeeren und Verjus Sorbet

5-Gang-Menü pro Person 135.- / zusätzlich Käse 145.-

Us em Bode

Rüebli Tatar

Granny Smith Apfel, Dijonsenf und Zimtblüte

Gefüllte Mangold Blätter

Geschmorter Topinambur, Kartoffeln und Feigen

Cassis

Vermicelle, Cassisbeeren und Verjus Sorbet

3-Gang-Menü pro Person 64.- / zusätzlich Käse 74.-

Rüebli Tatar

Granny Smith Apfel, Dijonsenf und Zimtblüte

Vichyssoise Schaumsuppe

Lauch, Hüttenkäse und Eigelb

Glasierter Blumenkohl im Beurre Noisette

Grillierte Ananas, Erdnuss Crème und Frohsinn Curry Schaum

Gefüllte Mangold Blätter

Geschmorter Topinambur, Kartoffeln und Feigen

Cassis

Vermicelle, Cassisbeeren und Verjus Sorbet

5-Gang-Menü pro Person 105.- / zusätzlich Käse 115.-



Vorspeisen

Nüsslisalat Croûtons, Waldpilze und wachswieches Ei	16.-
Rüebli Tatar Granny Smith Apfel, Dijonsenf und Zimtblüte	17.-
Wildterriner „Le Parfait“ Dunkle Schokolade, Uva Americano und Trüffel	22.-
Hausgeräucherter und gebeizter Swiss Alpine Lachs Persimone, Rauchforelle und Fenchel	24.-
King Crab Peperoni, Schwarzer Rettich und Grapefruit	26.-
Tatar vom Black-Angus-Rind 70/140g gratiniert mit Café de Paris und grilliertes Brioche	28/38.-
Casino-Sinfonie ab 2 Personen Vorspeisenvariation zum Teilen	pro Person 29.-



Zwischengerichte

Vichyssoise Schaumsuppe geflämmter Lauch, Hüttenkäse und Eigelb	16.-
Trüffel-Risotto Champagner, geräucherter Ricotta und Baumnuss	24/38.-
Wachtelbrust Baby Banane, Randen und Five Spices	32.-
Gebratene Gambero Rosso Crevetten Grillierte Ananas, Erdnuss-Crème und Frohsinn Curry Schaum	36/48.-
Weisser Trüffel aus Italien (nach Verfügbarkeit) Fillini, pochiertes Ei und hausgemachter Pfeffer	Tagespreis

Hauptgerichte

Gefüllte Mangold Blätter Geschmorter Topinambur, Kartoffeln und Feigen	29.-
Confierter Saibling Hokaide, Venere Reis und Shiso-Kimizu	41.-
Alpstein Pouletbrust Frenchtoast, Kumquats und Trüffel Verjus Veloutée	42.-
Geschmorte Lammschulter Laugenknödel, Joghurt und Datteln	44.-
Gebratenes Rehrücken Entrecôte Rotkraut, Uva Americana und Herbsttrompeten	52.-



Abend Spezial 18.00-21.00 Uhr | Zubereitung: 30-45 Minuten | Gewicht brutto

Wolfsbarsch ca. 1000g für zwei Personen In der Salzkruste oder grilliert, Beilage nach Wahl und Chimichurri-Sauce	54.- pro Person
Rehrücken ca. 400g für zwei Personen Rotkraut, Marroni, Birne und Beilage nach Wahl mit Uva Americana Sauce	62.- pro Person
Rindsentrecôte dry age ca. 200g für eine Person Saisongemüse, Kalbsjus und Beilage nach Wahl	58.-
Tagesangebot Edelstücke von Rind und Kalb (nach Verfügbarkeit)	Tagespreis
Beilagen Champagner-Risotto, Pommes Frites oder Haselnusspätzli	
Jedes Gericht wird mit einer Beilage serviert. Jede weitere Beilage	9.-



Nachspeisen

Cassis (Vegan und auf Wunsch glutenfrei)

Vermicelle, Cassisbeeren und Verjus Sorbet

17.-

Sauerkirsche

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen, Haselnuss-Sablé Breton und Buttermilch

18.-

Apfel

Glasierte Pastinake, Baumnuss-Curd und Apfelsorbet

19.-

Käseteller Kuh, Ziege und Schaf

Mauerhofer Zigerklee, Pilgerschaf, Gran Ticino, La Bouse und blaues Hirni

19.-

Pâtisserievitrine 12.00-22.30 Uhr

Tagesangebot

Hausgemachte Glace nach Tagesangebot

1 Kugel

4.-

2 Kugeln

7.-

3 Kugeln

10.-

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7,7% MWST

