



Chère et cher Hôte,

Bienvenue au Casino Berne

Chez nous, les plats classiques sont réinterprétés avec passion à partir d'ingrédients régionaux et frais du marché. La cuisine d'inspiration méditerranéenne et française est mise en scène de manière raffinée en respectant les saisons. 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 dénicherez certainement une excellente bouteille.

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? From 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

Tartare de carottes

Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle

Entrecôte de chevreuil rôtie

Céleri grillé, petite poire à grappe et trompettes d'automne

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

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

Tartare de carottes

Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle

Crème vichyssoise

Bouillon de pommes de terre, cottage cheese et jaune d'œuf

Crevettes Gambero Rosso sautées

Ananas grillé, crème de cacahuètes et mousse de curry Frohsinn

Entrecôte de chevreuil rôtie

Céleri grillé, petite poire à grappe et trompettes d'automne

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

Menu à 5 plats par personne 135.- / avec fromage 145.-

De la terre

Tartare de carottes

Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle

Chou-rave farcie

Fruit du jacquier, girolles et jus de thé aux légumes

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

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

Tartare de carottes

Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle

Crème vichyssoise

Bouillon de pommes de terre, cottage cheese et jaune d'œuf

Chou-fleur glacé au beurre noisette

Ananas grillé, crème de cacahuètes et mousse de curry Frohsinn

Feuilles de blettes farcies

Topinambour braisé, pommes de terre et figues

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

Menu à 5 plats par personne 105.- / avec fromage 115.-



Seasonal evening menu

Meat and fish

Carrot tartar

Pickled sea buckthorn, egg yolk and mustard caviar

Roasted saddle of venison entrecôte

Roasted celery, tufted pear and and black trumpets

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

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

Carrot tartar

Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom

Vichyssoise foam soup

Roasted potato broth, cottage cheese and egg yolk

Fried Gambero Rosso prawns

Grilled pineapple, peanut cream and „Frohsinn“ curry foam

Roasted saddle of venison entrecôte

Roasted celery, tufted pear and and black trumpets

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

5-course menu per person 135.- / with cheese 145.-

From the ground

Carrot tartar

Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom

Stuffed chard leaves

Braised Jerusalem artichoke, potatoes and figs

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

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

Carrot tartar

Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom

Vichyssoise foam soup

Roasted potato broth, cottage cheese and egg yolk

Glazed cauliflower in beurre noisette

Grilled pineapple, peanut cream and „Frohsinn“ curry foam

Stuffed chard leaves

Braised Jerusalem artichoke, potatoes and figs

Cassis

Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus

5-course menu per person 105.- / with cheese 115.-



Hors-d'œuvre

Salade de doucette Croûtons, champignons des bois et œufs mollets	16.-
Tartare de carottes Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle	17.-
Terrine de gibier „Le Parfait“ Chocolat noir, uva americano et truffe	22.-
Mosaïque de saumon fumé et mariné Swiss Alpine Persil, truite fumée et fenouil	24.-
Crabe royal Poivron, radis noir et pamplemousse	26.-
Tartare de bœuf Black Angus coupé à la main, 70/140 g Gratiné au beurre Café de Paris, et brioche grillée	28/38.-

Hors-d'œuvre

Lamb's lettuce Crûtons, wild mushrooms and waxy egg	16.-
Carrot tartar Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom	17.-
Game terrine „Le Parfait“ Dark chocolate, Uva Americano and truffle	22.-
Smoked and pickled Swiss Alpine salmon mosaic Persimmon, smoked trout and fennel	24.-
King carb Pepperoni, black radish and grey fruit	26.-
Tatar of Black-Angus-Beef handcut 70/140g Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	28/38.-



Entrées

Crème vichyssoise	16.-
Bouillon de pommes de terre sautées, cottage cheese et jaune d'œuf	
Risotto à la truffe	24/38.-
Champagne, ricotta fumée et noix	
Poitrine de caille	32.-
Bébé banane, betterave et Five Spices	
Crevettes Gambero Rosso sautées	36/48.-
Ananas grillé, crème de cacahuètes et mousse de curry Frohsinn	
Symphonie du Casino dès 2 personnes	par personne 29.-
Variation de hors-d'œuvre à partager	

Starters

Vichyssoise foam soup	16.-
Roasted potato broth, cottage cheese and egg yolk	
Truffle risotto	24/38.-
Champagne, smoked ricotta and walnuts	
Quail breast	32.-
Baby Banana, Beetroot and Five Spices	
Fried Gambero Rosso prawns	36/48.-
Grilled pineapple, peanut cream and „Frohsinn“ curry foam	
Casino symphony for at least 2 people	per person 29.-
Hors-d'oeuvre variation to share	



Plats principaux

Feuilles de blettes farcies	29.-
Topinambour braisé, pommes de terre et figues	
Ombre chevalier confit	41.-
Hokaïde, riz Venere et Shiso-Kimizu	
Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein	42.-
Pain perdu au fromage d'alpage et verjus	
Épaule d'agneau braisée	44.-
Boulette de laugen, yogourt et dattes	
Entrecôte de chevreuil rôtie	52.-
Céleri grillé, petite poire à grappe et trompettes d'automne	

Main Dishes

Stuffed chard leaves	29.-
Braised Jerusalem artichoke, potatoes and figs	
Confessed siabling	41.-
Hokaïde, quinoa and shiso kimizu	
Grilled Alpstein chicken breast	42.-
Alpine cheese, French toast and verjus	
Braised shoulder of lamb	44.-
Pretzel dumplings, yoghurt and plums	
Roasted saddle of venison entrecôte	52.-
Roasted celery, tufted pear and and black trumpets	



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

Bar env. 1000g pour deux personnes En croûte de sel ou grillé, garniture à choix et sauce chimichurri	54.- par personne
Sell de chevreuil env. 400 g pour deux personnes Accompagnements de la chasse, garniture à choix, jus UVA Americana	62.- par personne
Entrecôte de boeuf dry age env. 200 g pour une personne Légumes de saison, jus de veau et garniture à choix	58.-
Offre du jour Morceaux nobles de bœuf et de veau (selon disponibilité)	Prix du jour
Garnitures (chaque mets est servi avec une garniture. Chaque garniture supplémentaire) Risotto au champagne, pommes frites ou spätzli aux noisettes	9.-

Evening Special from 6 to 9 p.m. | preparation time: 30-45 minutes | total weight

Sea bass approx. 1000g for two persons Salt crusted or grilled, one side dish of your choice and chimichurri sauce	54.- per person
Saddle of venison approx. 400g for two persons Game garnish, one side dish of your choice and UVA Americana jus	62.- per person
Beef entrecôte dry age ca. 200g for one person Seasonal vegetables, one side dish of your choice and veal jus	58.-
Offer of the day Primal cuts of beef and veal (subject to availability)	price of the day
Side dishes (Every dish is served with one side dish) Champagne risotto, french fries or hazelnut spaetzli Every further side dish	9.-



Desserts

Cassis (Végétalien et, sur demande, sans gluten)	17.-
Vermicelle, baies de cassis et sorbet au verjus	
Griotte	18.-
Mousse au chocolat avec griottes, sablé breton aux noisettes et babeurre	
Pomme	19.-
Panais glacé, curd aux noix et sorbet à la pomme	
Assiette de fromages vache, chèvre, brebis	19.-
Ziegerklee de la collection Mauerhofer, Mouton Pèlerin, Gran Ticino, La Bouse et le Blaues Hirni	
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.



Desserts

Cassis (Vegan and gluten free on request) Vermicelle, cassis berries and verjus sorbet	17.-
Sour cherry Chocolate mousse, hazelnut sablé Breton and buttermilk	18.-
Apple Glazed parsnip, walnut curd and apple sorbet	19.-
Cheese dish cow, goat and sheep Mauerhofer Zigerklee, Pilgerschaf, Gran Ticino, La Bouse and blaues Hirni	19.-
Pastry display from midday to 10.30 p.m. 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

