



# 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

#### 12h joues de tête de veau braisées et filet de bison

Pudding aux champignons, pommes de terre et Nocino Jus

#### Satsuma „Mandarine“

Noisette du Piémont et crème brûlée ,the Vanilla

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

---

#### Tartare de carottes

Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle

#### Soupe de pommes de terre

Confit, espuma et chips

#### Crevettes Gambero Rosso sautées et Moules

Pomelo, curry de bouillabaisse et fenouil

#### 12h joues de tête de veau braisées et filet de bison

Pudding aux champignons, pommes de terre et Nocino Jus

#### Satsuma „Mandarine“

Noisette du Piémont et crème brûlée ,the Vanilla s

**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

#### Satsuma „Mandarine“

Noisette du Piémont et crème brûlée ,the Vanilla

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

---

#### Tartare de carottes

Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle

#### Soupe de pommes de terre

Confit, espuma et chips

#### Chou-fleur glacé au beurre noisette

Fregola Sarda, crème fraîche et fenouil

#### Feuilles de blettes farcies

Topinambour braisé, pommes de terre et figues

#### Satsuma „Mandarine“

Noisette du Piémont et crème brûlée ,the Vanilla

**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

#### 12h braised calf's head cheek and bison fillet

Mushroom pudding, potatoes and Nocino Jus

#### Satsuma „Tangerine“

Piedmont hazelnut and ,the Vanilla' crème brûlée

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

---

#### Carrot tartar

Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom

#### Potato soup

Confit, espuma and chips

#### Fried Gambero Rosso prawns and mussels

Pomelo, bouillabaisse curry and fennel

#### 12h braised calf's head cheek and bison fillet

Mushroom pudding, potatoes and Nocino Jus

#### Satsuma „Tangerine“

Piedmont hazelnut and ,the Vanilla' crème brûlée

**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

#### Satsuma „Tangerine“

Piedmont hazelnut and ,the Vanilla' crème brûlée

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

---

#### Carrot tartar

Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom

#### Potato soup

Confit, espuma and chips

#### Glazed cauliflower in beurre noisette

Fregola Sarda, crème fraîche and fennel

#### Stuffed chard leaves

Braised Jerusalem artichoke, potatoes and figs

#### Satsuma „Tangerine“

Piedmont hazelnut and ,the Vanilla' crème brûlée

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



## Hors-d'œuvre

---

<b>Salade de doucette</b> Croûtons, champignons des bois et œufs mollets	16.-
<b>Tartare de carottes</b> Pomme Granny Smith, moutarde de Dijon et fleur de cannelle	17.-
<b>Mosaïque de saumon fumé et mariné Swiss Alpine</b> Persil, truite fumée et fenouil	24.-
<b>Carpaccio de tête de veau</b> Noix de pécan, jalapeño et échalotes	25.-
<b>Crabe royal</b> Poivron, radis noir et pamplemousse	26.-
<b>Tartare de bœuf Black Angus</b> coupé à la main, 70/140 g Gratiné au beurre Café de Paris, et brioche grillée	28/38.-

## Hors-d'œuvre

---

<b>Lamb's lettuce</b> Crûtons, wild mushrooms and waxy egg	16.-
<b>Carrot tartar</b> Granny smith apple , dijon mustard and cinnamon blossom	17.-
<b>Smoked and pickled Swiss Alpine salmon mosaic</b> Persimmon, smoked trout and fennel	24.-
<b>Calf's head carpaccio</b> Pecan nuts, Jalapeño and Scallions	25.-
<b>King carb</b> Pepperoni, black radish and grey fruit	26.-
<b>Tatar of Black-Angus-Beef</b> handcut 70/140g Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	28/38.-



## Entrées

---

<b>Variation de pommes de terre Albula</b> Confit, espuma et glace	16.-
<b>Risotto à la truffe</b> Champagne, ricotta fumée et noix	24/38.-
<b>Raviolis à la queue de bœuf</b> Oignons perlés, scamorza et huile de laurier	24/38.-
<b>Moules</b> Pomelo, bouillabaisse et fenouil	31.-
<b>Symphonie du Casino</b> dès 2 personnes Variation de hors-d'œuvre à partager	par personne 29.-

## Starters

---

<b>Albula Potato Variation</b> Confit, espuma and ice cream	16.-
<b>Truffle risotto</b> Champagne, smoked ricotta and walnuts	24/38.-
<b>Oxtail Ravioli</b> Pearl onions, scamorza and bay oil	24/38.-
<b>Mussels</b> Pomelo, bouillabaisse and fennel	31.-
<b>Casino symphony</b> for at least 2 people Hors-d'oeuvre variation to share	per person 29.-



## Plats principaux

---

<b>Feuilles de blettes farcies</b>	29.-
Topinambour braisé, pommes de terre et figues	
<b>Sandre grillé</b>	41.-
Hokaide, riz Venere et Shiso-Kimizu	
<b>Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein</b>	42.-
Pain perdu au fromage d'alpage et verjus	
<b>12h épaule d'agneau braisée</b>	44.-
Boulette de laugen, yogourt et dattes	
<b>12h joues de tête de veau braisées</b>	46.-
Pudding aux champignons, pommes de terre et Nocino Jus	

## Main Dishes

---

<b>Stuffed chard leaves</b>	29.-
Braised Jerusalem artichoke, potatoes and figs	
<b>Fried pike perch</b>	41.-
Hokaide, quinoa and shiso kimizu	
<b>Grilled Alpstein chicken breast</b>	42.-
Alpine cheese, French toast and verjus	
<b>24h braised shoulder of lamb</b>	44.-
Pretzel dumplings, yoghurt and plums	
<b>12h braised calf's head cheek</b>	46.-
Mushroom pudding, potatoes and Nocino Jus	



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

---

<b>Bar</b> env. 1000g pour deux personnes En croûte de sel ou grillé, garniture à choix et sauce chimichurri	54.- par personne
<b>Entrecôte de bœuf dry age</b> env. 200 g pour une personne Légumes de saison, jus de veau et garniture à choix	58.-
<b>Coffre de Canarde</b> Légumes de saison, garniture au choix et sauce Five Spice	59.- par personne
<b>Offre du jour</b> Morceaux nobles de bœuf et de veau (selon disponibilité)	Prix du jour
<b>Garnitures</b> (chaque mets est servi avec une garniture. Chaque garniture supplémentaire) Risotto au champagne, pommes frites ou couscous	9.-

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

---

<b>Sea bass</b> approx. 1000g for two persons Salt crusted or grilled, one side dish of your choice and chimichurri sauce	54.- per person
<b>Beef entrecôte dry age</b> ca. 200g for one person Seasonal vegetables, one side dish of your choice and veal jus	58.-
<b>Coffre de Canarde</b> Seasonal vegetables, choice of garnish and Five Spice Sauce	59.- per person
<b>Offer of the day</b> Primal cuts of beef and veal (subject to availability)	price of the day
<b>Side dishes</b> (Every dish is served with one side dish) Champagne risotto, french fries or couscous Every further side dish	9.-





## Desserts

---

<b>Satsuma „Mandarine“</b>	18.-
Noisette du Piémont et crème brûlée ,the Vanilla	
<b>Poire Dechant</b>	17.-
Bûche de Noël, noix et fleur de cannelle	
<b>Tarocco orange</b>	19.-
Carotte, sésame et caramel	
<b>Assiette de fromages</b> vache, chèvre, brebis	19.-
Ziegerklee de la collection Mauerhofer, Mouton Pèlerin, Gran Ticino, La Bouse et le Blaues Hirni	
<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>Satsuma „Tangerine“</b> Piedmont hazelnut and ,the Vanilla‘ crème brûlée	18.-
<b>Dechant pear</b> Christmas stollen, walnut and cinnamon blossom	17.-
<b>Tarocco Orange</b> Carrot, sesame and caramel	19.-
<b>Cheese dish</b> cow, goat and sheep Mauerhofer Zigerklee, Pilgerschaf, Gran Ticino, La Bouse and blaues Hirni	19.-
<b>Pastry display</b> from midday to 10.30 p.m. 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

