



# SPEISEKARTE

## APÉRO & KLEINIGKEITEN

---

<b>ANTIPASTI</b>	14
Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte grüne Oliven „Bella di Cerignola“ und Hummus	
<b>HOBELKÄSE</b>	16
Schweizer Alpkäse und gepickeltes Gemüse	
<b>CASINO PLÄTTLI</b>	24
Mostbröckli, Rauchknebeli, Rohessspeck, Hobelkäse und eingelegtes Gemüse	
<b>CASINO SINFONIE</b>	pro Person 29
Vorspeisenvariation für zwei Personen	

## GERICHTE

---

<b>NÜSSLISALAT</b>	15
Hausdressing, Croutons und Waldpilze	
<b>RÜEBLITAR</b>	17
Granny Smith Apfel, Dijonsenf und Zimtblüte	
<b>RINDSTATAR VOM BLACK ANGUS RIND</b> <small>70/140g</small>	28   38
Gratiniert mit Café de Paris und grilliertes Brioche	
<b>CHAMPAGNER RISOTTO</b>	19   26
Waldpilze, geräucherter Ricotta und Baumnüsse	
<b>HAUSGEMACHTE PASTA CINQUE PI</b>	21
Tomaten-Rahmsauce, Pfeffer, Petersilie und Parmesan	
<b>* ALPSTEIN POULETBRUST</b>	42
French Toast, Kumquats und Trüffel-Verjus-Veloutée	
<b>* RINDSENTRECOTE DRY AGE, ca. 200gr</b>	58
Saisongemüse, Kalbsjus und Pommes Frites	

## DESSERTS

---

<b>PATISSERIEVITRINE</b>	
Tagesangebot	
<b>GLACE NACH TAGESANGEBOT</b>	4   7   10
<b>KÄSETELLER</b> Kuh, Ziege, Schaf	19
Mauerhofer Zigerklee, Pilgerschaf, Gran Ticino, La Bouse und blaues Hirni	
<b>* DECHANT BIRNE</b>	17
Baumnuss und Zimtblüte	
<b>* SATSUMA „MANDARINE“</b>	18
Piemonteser Haselnuss und „the Vanilla“ Crème brûlée	
<b>* TAROCCO ORANGE</b>	19
Rüebli, Sesam und Karamell	

\* erhältlich von 18.00 - 21.30 Uhr