

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder als krönender Abschluss eines Events!
Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



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 Passionsfruchtcrème, mariniertem Kürbis und Senfsamen

Safran-Küchlein mit Lachstatar, Crème Fraiche und Meerrettich

Tartelette mit Hummus, geschmorter Aubergine, geräuchertem Burrata und Thymian (v)

Forelle auf Fenchelsalat mit Blutorange und Buttermilch

...

Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln(v)

Käseküchlein mit Eschalottenkonfit und Schnittlauch (v)

French Toast mit fermentiertem Knoblauch und Sellerie (v)

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Rindstatar mit Passionsfruchtcrème, mariniertem Kürbis und Senfsamen

Safran-Küchlein mit Lachstatar, Crème Fraiche und Meerrettich

Rosmarin-Focaccia mit grüner Oliventapenade, Frischkäse und eingelegten Peperoni (v)

Vitello Casino mit Kalbfleisch, Randen-Relish und Balsamicozwiebeln

Tartelette mit Hummus, geschmorter Aubergine, geräuchertem Burrata und Thymian (v)

...

Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln (v)

Casino Käseküchlein (v)

Schinkengipfeli

Mini-Bao Bun mit Pulled Kräuterseitlingen, Sojasprossen, Miso-Mayonnaise und Erdnuss-Crunch (v)

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.

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

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 Blattsalat mit Rotkabisstreifen, karamellisierten Baumnüssen und Orangenvinaigrette
 Schweizer Alpstein Pouletbrust mit Quark-Gnocchi Romaine, Gruyère Käse und cremigem Wirsing
 Christstollenparfait mit Birnensorbet und Sablé Breton

MENÜ 2

65.-*

Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln
 Rindsentrecôte mit Laugenknödel, Rotkabis, Granny Smith Apfel und Meaux Senf
 Karamell-Crèmeux mit Sesamknusper, Orangensorbet und Safran

MENÜ 3

70.-**

Geräucherte Forelle mit Weisskabis, Blutorange und Buttermilch
 Kalbsbraten mit Kürbis-Kartoffelkreation, Wirsing und Balsamicozwiebeln
 Haselnusscrème mit Hibiskus und Granatapfelsorbet

MENÜ 4

81.-*

Geräucherte Forelle mit Weisskabis, Blutorange und Buttermilch
 Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln
 Rindsentrecôte mit Laugenknödel, Rotkabis, Granny Smith Apfel und Meaux Senf
 Christstollenparfait mit Birnensorbet und Sablé Breton

MENÜ 5

99.-**

Geschmorter Weisskabis, Blutorange, Buttermilch und Hafer-Thymiancrumble
 Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln
 Pochierter Kabeljau auf Randen-Bulgur mit sautiertem Spinat und Nussbitterschaum
 Kalbsbraten mit Kürbis-Kartoffelkreation, Wirsing und Balsamicozwiebeln
 Haselnusscrème mit Hibiskus und Granatapfelsorbet

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** ergänzt oder ersetzt werden.

Aufpreis für knochengereiftes Rindsentrecôte (21 Tage gereift) 14.- / Kalbsnierstück 12.-**

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

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 Passionsfruchtcrème, mariniertem Kürbis und Senfsamen

Safran-Küchlein mit Lachstatar, Crème Fraiche und Meerrettich

Rosmarin-Focaccia mit grüner Oliventapenade, Frischkäse und eingelegten Peperoni (v)

Vitello Casino mit Kalbfleisch, Randen-Relish und Balsamicozwiebeln

Tartelette mit Hummus, geschmorter Aubergine, geräuchertem Burrata und Thymian (v)

Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln (v)

HAUPTGANG

35.-

Geschmortes Rindsragout mit Crème Fraiche und Preiselbeeren, Bramata und Wirsing mit eingelegtem Kürbis

Pochierter Kabeljau auf Randen-Bulgur mit sautiertem Spinat und Nussbutterschaum

Onsen-Ei mit Kräuter-Kartoffelstampf, Lauch und Trüffel-Velouté (v)

KÄSE

12.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)

mit Chutney, Früchtebrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

20.-

Birnenkuchen mit Safran und Lavendel

Karamellmousse mit Mandarinen und Sesam

Eclairs mit Haselnusscrème

Casino Creme brûlée

Bratapfelcrème mit Christstollen-Crumble

v=vegetarisch | vg = vegan

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

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 Passionsfruchtcrème, mariniertem Kürbis und Senfsamen

Safran-Küchlein mit Lachstatar, Crème Fraiche und Meerrettich

Tartelette mit Hummus, geschmorter Aubergine, geräuchertem Burrata und Thymian (v)

...

Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln (v)

Geschmortes Rindsragout mit Crème Fraiche, Preiselbeeren, Bramata und Wirsing mit eingelegtem Kürbis

Pochierter Kabeljau auf Randenbulgur, sautiertem Spinat und Nussbitterschaum

Onsen-Ei mit Kräuter-Kartoffelstampf, Lauch und Trüffel-Velouté (v)

...

Birnenkuchen mit Lavendel

Karamellmousse mit Mandarinen und Sesam

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar mit Passionsfruchtcrème, mariniertem Kürbis und Senfsamen

Safran-Küchlein mit Lachstatar, Crème Fraiche und Meerrettich

Tartelette mit Hummus, geschmorter Aubergine, geräuchertem Burrata und Thymian (v)

Rosmarin-Focaccia mit grüner Oliventapenade, Frischkäse und eingelegten Peperoni (v)

Rauchforelle auf Fenchelsalat mit Blutorange und Buttermilch

...

Petersilienwurzelsuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Mandeln (v)

Geschmortes Rindsragout mit Crème Fraiche, Preiselbeeren, Bramata und Wirsing mit eingelegtem Kürbis

Pochierter Kabeljau auf Randen-Bulgur mit sautiertem Spinat und Nussbutterschaum

Onsen-Ei mit Kräuter-Kartoffelstampf, Lauch und Trüffel-Velouté (v)

...

Birnenkuchen mit Lavendel

Karamellmousse mit Mandarinen und Sesam

Eclairs mit Gianduja-Crème und Hibiskus

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar mit Passionsfruchtcrème, mariniertem Kürbis und Senfsamen

Safran-Küchlein mit Lachstatar, Crème Fraiche und Meerrettich

Tartelette mit Hummus, geschmorter Aubergine, geräuchertem Burrata und Thymian (v)

Rosmarin-Focaccia mit grüner Oliventapenade, Frischkäse und eingelegten Peperoni (v)

Vitello Casino mit Kalbfleisch, Randen-Relish und Balsamicozwiebeln

...

Geschmortes Rindsragout mit Creme Fraiche und Preiselbeeren, Bramata und Wirsing mit eingelegtem Kürbis

Pochierter Kabeljau auf Randen-Bulgur mit sautierter Spinat und Nussbutterschaum

Onsen-Ei mit Kräuter-Kartoffelstampf, Lauch und Trüffel-Velouté (v)

Pouletschenkelknusperli mit Mandarinenmayonnaise, Schwarzwurzelsalat und Belper Knolle

Laugenknödel mit Pilzcrème, eingelegten Sauerkirschen und Gemüseteejus (v)

...

Birnenkuchen mit Lavendel

Karamellmousse mit Mandarinen und Sesam

Casino Crème brûlée

Bratapfelcrème mit Christstollen-Crumble

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.