



# Chère et cher Hôte,

## **Bienvenue au Casino Berne**

Chez nous, vous goûterez les plats classiques réinterprétés avec passion à partir d'ingrédients régionaux et frais du marché. Bill Stooss et son équipe vous proposent une cuisine d'inspiration méditerranéenne et française mise en scène de manière raffinée.

Mais qu'est-ce qu'un mets délicieux sans un excellent vin ? Notre carte compte plus de 600 vins. Nous vous conseillons volontiers pour choisir l'accompagnement idéal.

Avec une symphonie de goûts, nous vous emmenons pour un voyage culinaire !

**« AUCUN PLAISIR N'EST PASSAGER, CAR L'IMPRESSION QU'IL LAISSE SUBSISTE. »**

Johann Wolfgang von Goethe

# Dear Guest,

## **Welcome to the Casino Bern**

Enjoy our classical dishes that are newly interpreted and prepared with passion. Our ingredients are freshly sourced from local markets. The dishes are inspired by the Mediterranean and the French cuisines and presented with finesse, showing the culinary expertise of Bill Stoos and his team.

But what is an exquisite dish without an excellent wine? Choose a fine bottle from our selection of over 600 wines.

Join us on a journey of culinary delights, where every dish is a symphony of flavor and variety!

**«NO ENJOYMENT IS TEMPORARY AS THE IMPRESSION IT LEAVES IS EVERLASTING.»**

Johann Wolfgang von Goethe



## Menu de saison du soir

---

### Viande et poisson

---

#### Jardin potager

Panna cotta de petits pois, chou-rave et citron

#### Porc Pata Negra et filet de bœuf suisse

Polenta tessinoise, aubergine et thym citron

#### Rhubarbe

Noisette du Piémont, Sauternes, crème brûlée

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

---

#### Jardin potager

Panna cotta de petits pois, chou-rave et citron

#### Soupe à la crème d'asperges

Ricotta, basilic et sureau

#### Rouget barbet

Haricots cassoulet, salicornes et bisque

#### Porc Pata Negra et filet de bœuf suisse

Maïs, aubergine et jus de prunes

#### Rhubarbe

Noisette du Piémont, Sauternes, crème brûlée

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

### De la terre

---

#### Jardin potager

Panna cotta de petits pois, chou-rave et citron

#### Raviolo Aperto Méditerranée

Artichauts, olives Kalamata et tomate blanche

#### Rhubarbe

Noisette du Piémont, Sauternes, crème brûlée

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

---

#### Jardin potager

Panna cotta de petits pois, chou-rave et citron

#### Soupe à la crème d'asperges

Ricotta, basilic et sureau

#### Chou-fleur

Oignon noir, crème acidulée et cerfeuil

#### Raviolo Aperto Méditerranée

Artichauts, olives Kalamata et tomate blanche

#### Rhubarbe

Noisette du Piémont, Sauternes, crème brûlée

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



## Seasonal evening menu

---

### Meat and fish

---

#### Vegetable garden

Pea panna cotta, cabbage turnip and lemon

#### Pata Negra Pork and Swiss beef fillet

Ticino polenta, aubergine and lemon thyme

#### Rhubarb

Piedmont hazelnut, Sauternes, crème brulée

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

---

#### Vegetable garden

Pea panna cotta, cabbage turnip and lemon

#### Cream of asparagus soup

Ricotta, basil and elderberry

#### Red mullet

Beans cassoulet, salicorns and bisque

#### Pata Negra Pork and Swiss beef fillet

Corn, aubergine and plum jus

#### Rhubarb

Piedmont hazelnut, Sauternes, crème brulée

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

### From the ground

---

#### Vegetable garden

Pea panna cotta, cabbage turnip and lemon

#### Raviolo Aperto

Artichokes, Kalamata olives and white tomato

#### Rhubarb

Piedmont hazelnut, Sauternes, crème brulée

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

---

#### Vegetable garden

Pea panna cotta, cabbage turnip and lemon

#### Cream of asparagus soup

Ricotta, basil and elderberry

#### Cauliflower

Black onion, sour cream and chervil

#### Raviolo Aperto

Artichokes, Kalamata olives and white tomato

#### Rhubarb

Piedmont hazelnut, Sauternes, crème brulée

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



## Hors-d'œuvre

---

<b>Laitue</b> Ail des ours, menthe et radis	16.-
<b>Jardin potager</b> Chou-rave, asperges et finger limes	16.-
<b>Vitello tonnato</b> Thon, câpres et furikake	22.-
<b>Tartare de crevettes royales</b> Petits pois, lardo colonnato et citron	24.-
<b>Tartare de bœuf de pâturage 70/140 g</b> Gratiné au beurre Café de Paris, et brioche grillée	28/38.-

## Hors-d'œuvre

---

<b>Lettuce</b> Wild garlic, mint and radish	16.-
<b>Vegetable garden</b> Cabbage turnip, asparagus and finger limes	16.-
<b>Vitello tonnato</b> Tuna, capers and furikake	22.-
<b>King Shrimp Tatar</b> Peas, lardo colonnato and lemon	24.-
<b>Tatar of free-range Beef 70/140g</b> Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	28/38.-



## Entrées

---

<b>Risotto aux morilles</b>	25/38.-
Champagne, fèves et macadamia	
<b>Asperges blanches</b>	
Sauce hollandaise, vinaigrette	27.-
Sauce hollandaise, vinaigrette et jambon Lomit-Bellota	33.-
<b>Symphonie du Casino</b> pour 2 personnes	par personne 29.-
Variation de hors-d'œuvre à partager	

## Starters

---

<b>Morel risotto</b>	25/38.-
Champagne, fava beans and macadamia	
<b>White asparagus</b>	
Hollandaise sauce, vinaigrette	27.-
Hollandaise sauce, vinaigrette and Lomit-Bellota ham	33.-
<b>Casino symphony</b> for 2 persons	per person 29.-
Hors-d'oeuvre variation to share	



## Plats principaux

---

<b>Raviolo Aperto méditerranéen</b> Caponata, basilic et cœurs d'artichauts	29.-
<b>Filet de rouget sauvage rôti</b> Aubergine, chorizo et tomate blanche	41.-
<b>Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein</b> Gratin de pommes de terre, asperges vertes et moutarde Pommery	42.-
<b>Epaule de veau cuite à basse température</b> Haricots Borlotti, champignon Shimeji et velouté de porto	45.-
<b>Médaille de filet de bœuf rôti</b> Asperges vertes, sauce à la crème aux morilles et garniture au choix	64.-

## Main Dishes

---

<b>Mediterranean Raviolo Aperto</b> Caponata, basil and artichoke hearts	29.-
<b>Fried fillet of red mullet from wild catch</b> Aubergine, chorizo and white tomato	41.-
<b>Grilled Alpstein chicken breast</b> Potato gratin, green asparagus and Pommery mustard	42.-
<b>Low-cooked veal shoulder</b> Borlotti beans, shimeji mushrooms and port wine veloute	45.-
<b>Roasted beef fillet medallion</b> Green asparagus, morel cream sauce and side dish of your choice	64.-



## du grill à charbon de bois Jospers 18 à 21 heures | préparation: 20 à 30 minutes | poids brut

---

**Dorade grillée** (non filetée), env. 300g 47.-  
Épinards, sauce chimichurri et garniture au choix

**Entrecôte de bœuf dry age** env. 200g 58.-  
Légumes de saison, jus de veau et garniture à choix

**Coupe secrète de porc Pata Negra** env. 150g 48.-  
Maïs doux, mojo rojo et ail noir

**Offre du jour** prix du jour  
Morceaux nobles de bœuf ou de veau (selon disponibilité)

**Garnitures**  
Risotto au champagne, pommes frites, gratin de pommes de terre, légumes de saison  
Chaque garniture supplémentaire 9.-

## from the Jospers charcoal grill from 6 to 9 p.m. | preparation time: 20-30 minutes | total weight

---

**Grilled gilthead (not filleted)** approx. 300g 47.-  
Spinach, chimichurri sauce and side dish of your choice

**Beef entrecôte dry age** approx. 200g 58.-  
Seasonal vegetables, veal jus and side dish of your choice

**Secret Cut of Pata Negra Pork** approx. 150g 48.-  
Sweet corn, mojo rojo and black garlic

**Offer of the day** price of the day  
Prime cuts of beef or veal (subject to availability)

**Side dishes**  
Champagne risotto, French fries, potato gratin, seasonal vegetables  
Every further side dish 9.-





## Desserts

---

<b>Citron de Syracuse</b> Vanille, pavot, et citron salé	17.-
<b>Rhubarbe</b> Noisette du Piémont, Sauternes et crème brûlée	18.-
<b>Chocolat Oswaldo 71%</b> Pomme Braeburn, café au lait et cacao	19.-
<b>Variation de fromages de la région</b>	19.-
<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.

Crevettes : FAO41, Atlantique Sud-Ouest | Rouget de roche : FAO27, Atlantique Nord-Est | Dorade : élevage, Grèce

Pata Negra: Espagne

Tous les prix en francs suisses (CHF), 7,7% TVA incl.



## Desserts

---

<b>Syracuse Lemon</b>	17.-
Vanilla, poppy seed and salt lemon	
<b>Rhubarb</b>	18.-
Piedmont hazelnut, Sauternes and crème brûlée	
<b>Chocolate Oswaldo 71%</b>	19.-
Braeburn apple, latte and cocoa	
<b>Cheese variation from the region</b>	19.-
<b>Pastry display</b> from midday to 10.30 p.m. Offer of the day	
<b>Homemade ice cream, as per 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 only use Swiss fish and meat.

Shrimps: FAO41, Southwest Atlantic | Red mullet: FAO27, Northeast Atlantic | Dorade: Farmed, Greece

Pata Negra: Spain

All prices in Swiss Francs (CHF) incl. 7.7% VAT

