

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

# APÉRO

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



Preis pro Person

### **KNUSPRIG UND WÜRZIG**

12.-

Grissini mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten Oliven und Hummus

---

### **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

---

### **CASINO SNACK**

22.-

Casino Rauchfleisch, Hobelkäse, Butterzopf, Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Alle Speisen werden vom Buffet angeboten.

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60-90 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

**APÉRO RICHE KLEIN**

38.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kürbis und Orange

Blini mit Gurke, Joghurt und geräucherter Forelle

Tartelette mit Frischkäse, Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

...

Blumenkohl-Champagner-Suppe mit Croûtons (v)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Gebackene Krevette mit Passionsfruchtcrème und Stangensellerie Salat mit Sesam

---

**APÉRO RICHE GROSS**

48.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kürbis und Orange

Blini mit Gurke, Joghurt und geräucherter Forelle

Tartelette mit Frischkäse, Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Rüebli mousseline mit Olivenöl, Passionsfrucht und geräucherten Mandeln (vg)

...

Blumenkohl-Champagner-Suppe mit Croûtons (v)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Schinkengipfeli mit Senfcrème

Curry-Reisball mit Kokos und grüner Tomatenmarmelade (v)

---

vg=vegan | v=vegetarisch

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

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.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

# 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**

58.-

Bunter Herbstsalat mit Kabis, Trauben, Hausdressing und Kernengranola  
Schweizer Pouletbrust mit Calvadosjus, Röstikartoffelkreation, Kürbis und Lauch  
Schokolade Oswaldo 71% mit Quittenkompott und Quittensorbet

---

**MENÜ 2**

68.-\*

Kürbissuppe mit Olivenöl-Ciabatta, Birne und Ricotta  
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kartoffeln und Rotkraut mit Cassisbeeren  
Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni, Zwetschgen-Clafoutis und Zwetschgenkompott

---

**MENÜ 3**

70.-

Geräucherte Rande mit Hibiskus, Mini Lattich und Piemonteser Haselnuss  
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Calvadosjus, French Toast, Kürbis und Birne  
Schokolade Oswaldo 71% mit Quittenkompott und Quittensorbet

---

**MENÜ 4**

83.-\*

Geräucherte Rande mit Hibiskus, Mini Lattich und Piemonteser Haselnuss  
Kürbissuppe mit Olivenöl-Ciabatta, Birne und Ricotta  
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kartoffeln und Rotkraut mit Cassisbeeren  
Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni, Zwetschgen-Clafoutis und Zwetschgenkompott

---

**MENÜ 5**

99.-

Geräucherte Rande mit Hibiskus, Forelle, Mini Lattich und Piemonteser Haselnuss  
Blumenkohl-Champagnersuppe mit Brioche, Tomme Vaudoise und Schnittlauch  
Gebratener Zander mit Beurre Blanc, Röstkartoffelkreation und cremigem Sauerkraut  
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Calvadosjus, French Toast, Kürbis und Birne  
Pekannussparfait mit Apfelkompott, Apfelsorbet und Vanillesauce

---

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

\*Aufpreis für knochengereiftes Rindsentrecôte (21 Tage gereift) 14.- \*

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

# 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-Bruschetta mit Kürbis und Orange

Blini mit Gurke, Joghurt und geräucherter Forelle

Tartelette mit Frischkäse, Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Rüeblimousseline mit Olivenöl, Passionsfrucht und geräucherte Mandeln (vg)

Blumenkohl-Champagnersuppe mit Croûtons (v)

---

**HAUPTGANG**

35.-

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Champignons, Kräuterkartoffeln und Sauerkraut mit Crème fraîche

Gebratener Zander mit Apfel-Beurre Blanc, Fregola Sarda und Spinat

Süßkartoffel-Gnocchi mit Auberginen, Kürbis, Brokkoli und karamelisierten Pekannüssen (vg)

---

**KÄSE**

18.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)

mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

---

**DESSERT**

20.-

Kürbis-Cheesecake mit Quittenkompott

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen

Schokoladenmousse mit Kakaocrumble

Kocoscrème mit Mango und Chiasamencrumble (vg)

v= vegetarisch | vg= vegan

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

# FLYING LUNCH- UND DINNER

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.-

Blini mit Gurke, Joghurt und geräucherter Forelle

Tartelette mit Frischkäse, Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

...

Blumenkohl-Champagner-Suppe mit Croûtons (v)

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Champignons, Kräuterkartoffeln und Sauerkraut mit Crème fraîche

Gebratener Zander mit Apfel Beurre Blanc, Fregola Sarda und Spinat

Süßkartoffel-Gnocchi mit Auberginen, Kürbis, Brokkoli und karamellisierten Pekannüssen (vg)

...

Schokoladenbrownie mit Quittenkompott

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Preis pro Person

## **DIE GOLDENE MITTE**

68.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kürbis und Orange

Blini mit Gurke, Joghurt und geräucherter Forelle

Tartelette mit Frischkäse, Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Rüebliousseline mit Olivenöl, Passionsfrucht und geräucherten Mandeln (vg)

...

Blumenkohl-Champagner-Suppe mit Croûtons (v)

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Champignons, Kräuterkartoffeln und Sauerkraut mit Crème fraîche

Gebratener Zander mit Apfel Beurre Blanc, Fregola Sarda und Spinat

Süßkartoffel-Gnocchi mit Auberginen, Kürbis, Brokkoli und karamellisierten Pekannüssen (vg)

...

Schokoladenbrownie mit Quittenkompott

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen

Preis pro Person

## CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kürbis und Orange

Blini mit Gurke, Joghurt und geräucherter Forelle

Tartelette mit Frischkäse, Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Rüebli-mousseline mit Olivenöl, Passionsfrucht und geräucherten Mandeln (vg)

...

Blumenkohl-Champagner-Suppe mit Croûtons (v)

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Champignons, Kräuterkartoffeln und Sauerkraut mit Crème fraîche

Gebratener Zander mit Apfel-Beurre Blanc, Fregola Sarda und Spinat

Gemüse-Gyoza mit Sesam-Hoisin-Marinade, Sojasprossen-Kefensalat und Mango-Relish (vg)

Pouletschenkelknusperli mit Kürbis-Mayonnaise, Kürbis-Relish und Belper Knolle

Süßkartoffel-Gnocchi mit Auberginen, Kürbis, Brokkoli und karamellisierten Pekannüssen (vg)

...

Schokoladenbrownie mit Quittenkompott

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen

Schokoladenmousse mit Kakaocrumble

vg=vegan | v=vegetarisch

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.