



Chère et cher Hôte,

Bienvenue au casino de Berne

Quelle est la destination du voyage culinaire d'aujourd'hui ? S'agira-t-il d'un plat classique aux accents modernes ou plutôt d'une création raffinée aux influences multiples et au twist surprenant ?

Quoi qu'il en soit, l'équipe du chef Bill Stooss prépare pour vous, de manière artisanale, des menus régionaux et locaux, frais du marché.

des menus de saison, à déguster dans le cadre généreux de la vieille ville.

Pour choisir une boisson adaptée, par exemple l'un de nos quelque 600 vins, nos collaborateurs vous apportent la carte. Les collaborateurs du service se feront un plaisir de vous présenter la carte correspondante.

Nous vous souhaitons un agréable séjour et «e Guete».

Dear Guest,

Welcome to Casino Bern

Where do you want to go on your culinary journey today? Would you prefer a classic dish with a modern twist - or an exquisite creation with a variety of influences and a surprising twist?

Either way, the team led by chef Bill Stooss will cook for you market-fresh, regional and seasonal menus with solid craftsmanship.

seasonal menus, which can be enjoyed in dignity against the generous backdrop of the old town.

To choose a suitable drink, for example one of our 600 or so wines, our service staff will be happy to bring you the appropriate menu.

service staff will be happy to bring you the appropriate menu.

We wish you a pleasant stay and «e Guete».



Menü

Poisson et viande

Céleri*

Noix d'arbre, Granny Smith et cerfeuil



Délice de cèpes

Porto, échalotes et champignons enoki



Pulpo

ail fermenté, chorizo et jaune d'œuf



Entrecôte de cerf*

Choux de Bruxelles, figues et spätzli aux noisettes



Pruneau*

Marrons, fève tonka et bouillon d'épices

Menu à 5 plats par personne 135.-

Menu à 3 plats* par personne 89.-

De la terre

Céleri*

Noix d'arbre, Granny Smith et cerfeuil



Soupe à la mousse de potiron

Vanille, cèpes et ajowan



Agnolotti

Poire, fromage de chèvre et kambucha



Poireau*

Orge, miso et orange



Pruneau*

Marrons, fève tonka et bouillon d'épices

Menu à 5 plats par personne 105.-

Menu à 3 plats* par personne 64.-



Menü

Fish and meat

Celery*

Tree nut, Granny Smith and chervil



Porcini mushroom essence

Port wine, scallions and enoki mushrooms



Pulpo

fermented garlic, chorizo and egg yolk



Deer loin entrecôte*

Brussels sprouts, figs and hazelnut spaetzli



Plum*

chestnut, tonka bean and spice broth

5-course menu per personne 135.-

3-course menu* per personne 89.-

From the ground

Celery*

Tree nut, Granny Smith and chervil



Cream of pumpkin soup

Vanilla, porcini mushrooms and ajwain



Agnolotti

Pear, goat cheese and kambucha



Leek*

Barley, miso and orange



Plum*

chestnut, tonka bean and spice broth

5-course menu per personne 105.-

3-course menu* per personne 64.-



Entrées

Céleri Noix d'arbre, Granny Smith et cerfeuil	16.-
Pâté de sauvage Filet de chevreuil, pistaches et airelles rouges	21.-
Sandre suisse Épinards, sauce soja blanche et panais	22.-
Casino Symphonie par 2 personnes Variation d'entrées à partager	par personne 29.-

Plats intermédiaires

Délice de cèpes Porto, champignons enoki et crème fraîche	18.-
Pulpo Chou-rave, chorizo et chimichurri	24.-



Starters

Celery	16.-
Tree nut, Granny Smith and chervil	
Venison pâté	21.-
Venison fillet, pistachios and cranberries	
Swiss pike-perch	22.-
Spinach, white soy sauce and parsnip	
Casino Symphony for 2 persons	per person 29.-
Starter variation to share	

Intermediate dishes

Porcini mushroom essence	18.-
Port wine, enoki mushrooms and crème fraîche	
Pulpo	24.-
Cabbage, chorizo and chimichurri	



Plats principaux

Courge d'Hokkaido Orge, miso et miel	29.-
Maquereau Patates douces, poivre de Timut et vinaigrette aux agrumes	42.-
Duo de la forêt Jarret de chevreuil, entrecôte de cerf et figues Spätzli aux noisettes, garnitures de gibier	58.-

9.-

Main courses

Hokkaido pumpkin Barley, miso and honey	29.-
Mackerel Sweet potatoes, Timut pepper and citrus vinaigrette	42.-
Duo from the forest Roe deer knuckle, venison entrecôte and figs Hazelnut spaetzli, game garnishes	58.-

9.-



Desserts

Pruneau Marrons, fève tonka et bouillon d'épices	18.-
Schokolade Oswaldo 71% Coing, verjus et fenouil	18.-
Coupe Nesselrode Gâteau de marrons, vanille et meringue	13.-
Vitrine de pâtisserie 12.00-22.30 Uhr Offre du jour	
Glaces et coupes de notre carte des glaces	
1 boule	4.-
2 boules	7.-
3 boules	10.-

Allergies : notre personnel de service ou de cuisine se fera un plaisir de vous renseigner.
Sauf mention contraire, nous utilisons exclusivement du poisson et de la viande suisses.
Turbot: Espagne (élevage)
Chevreuil & cerf : Allemagne et Autriche
Pulpo : Atlantique moyen-oriental | FAO 34, pêche sauvage
Maquereau : Atlantique Nord-Est | FAO 27, pêche sauvage
Tous les prix sont en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse.



Desserts

Plum	18.-
Marroni, tonka bean and spice decoction	
Chocolate Oswaldo 71%	18.-
Quince, verjus and fennel	
Coupe Nesselrode	13.-
Marroni cake, vanilla and meringue	
Pâtisserie vitrine 12.00-22.30 Uhr	
Daily special	
Ice cream and coupes	
from our ice cream menu	
1 scoop	4.-
2 scoops	7.-
3 scoops	10.-

Allergies: Our service or kitchen staff will be happy to provide you with information.

Unless otherwise stated, we use only Swiss fish and meat.

Turbot: Spain (farmed)

Venison: Germany and Austria

Pulpo: Middle East Atlantic | FAO 34, wild caught

Mackerel: North East Atlantic | FAO 27, wild caught

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



CASINO CLASSIC

STARTERS

Salad «Nüssler»	15.-
Egg, brioche croutons and French dressing with bacon	18.-
Smoked beetroots	13.-
Mustard, Piedmont hazelnut and hibiscus	
Tatar of «Handselected Swiss Beef» 70/140g	28/38.-
au gratin with Café de Paris and grilled brioche Remy Martin, Calvados or Whisky	4.-
Cream of Pumpkin Soup	16.-
Pumpkin seed oil, Gruyère AOP and chives	

MAIN COURSES

Porcini mushroom risotto	26/35.-
Champagne, pecan nuts and sour half cream	
Tagliolini Pasta	29.-
Onsen egg, spinach and pecorino cheese	
Alpstein chicken breast	38.-
Röstikroketten, carrot and verjus veloute	
Turbot	39.-
Champagne risotto, lemon and beurre noisette	
Swiss beef entrecôte 200g	54.-
Seasonal vegetables, jus and side dish of your choice	
Special of the day (subject to availability)	Price of the day
Choice of beef or veal	

Side dishes

Champagne risotto, French fries, hazelnut spaetzli,
Seasonal vegetables