



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.

Découvrez en plus la diversité de notre carte des vins avec plus de 600 crus de choix et trouvez le compagnon idéal pour votre dîner.

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

In addition, take a look at the variety of our wine list with over 600 exquisite wines and discover the perfect pairing for your dinner.

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



Menu

Poisson et viande

Tarte Tatin aux oignons*
Gruyère, pruneau et cumin royal



Cappuccino de topinambour
Macadamia, cayenne et thym



Poitrine de porc glacée
Carotte fermentée, cacao et pomelo



Entrecôte de bœuf ou sandre suisse*
Pomme de terre, brocoli sauvage et salsifis



Chocolat Oswaldo 71%*
Noisette du Piémont, mandarine et hibiscus

Menu à 5 plats par personne 135.-

Menu à 3 plats* par personne 89.-

De la terre

Tarte Tatin aux oignons*
Gruyère, pruneau et cumin royal



Cappuccino de topinambour
Macadamia, cayenne et thym



Raviolis aux champignons des bois
Pleurotes, hollandaise au beurre de noisette
et vinaigre balsamique



Millefeuille de betteraves*
Pomme de terre, truffe et griotte



Chocolat Oswaldo 71%*
Noisette du Piémont, mandarine et hibiscus

Menu à 5 plats par personne 105.-

Menu à 3 plats* par personne 64.-



Menu

Fish and meat

Onion Tarte Tatin*
Gruyère, plum and royal cumin



Jerusalem artichoke cappuccino
Macadamia, cayenne and thyme



Glazed pork belly
fermented carott, cacao and pomelo



Beef entrecôte or Swiss pike-perch*
Potato, wild broccoli and salsify



Oswaldo chocolate 71%*
Piedmont hazelnut, mandarin and hibiscus

5-course menu per person 135.-

3-course menu* per person 89.-

From the ground

Onion Tarte Tatin*
Gruyère, plum and royal cumin



Jerusalem artichoke cappuccino
Macadamia, cayenne and thyme



Wild mushroom ravioli
Oyster mushroom,
nut-butter-hollandaise and balsamic vinegar



Beetroot millefeuille*
Potato, truffle and sour cherry



Oswaldo chocolate 71%*
Piedmont hazelnut, mandarin and hibiscus

5-course menu per person 105.-

3-course menu* per person 64.-



Entrées

Tarte Tatin aux oignons Gruyère, pruneau et cumin royal	16.-
Carpaccio de bœuf mariné maison Figue, moutarde et „Belper Knolle“	22.-
Truite saumonée de Bremgarten Chou-rave, aneth et orange	23.-
Casino Symphonie par 2 personnes Variation d'entrées à partager	par personne 29.-

Plats intermédiaires

Cappuccino de topinambour Macadamia, cayenne et thym	18.-
Poitrine de porc aux herbes Champignons des bois, carotte et vinaigre balsamique	24.-



Starters

Onion Tarte Tatin Gruyère, plum and royal cumin	16.-
Home-marinated beef carpaccio Fig, mustard and „Belper Knolle“	22.-
Salmon trout from Bremgarten Cabbage turnip, dill and orange	23.-
Casino Symphony for 2 people Starter variation to share	per person 29.-

Intermediate dishes

Jerusalem artichoke cappuccino Macadamia, cayenne and thyme	18.-
Herb pork belly Wild mushroom, carrot and balsamic vinegar	24.-



Plats principaux

Pomme de terre 29.-

Truffe, épinards et œuf

Baudroie 39.-

Salsifis, mais Ribel et caviar de truite

Magret de canard Alpstein 53.-

Griotte, betterave rouge et poivre du Sichuan (accompagnement au choix)

Surf & Turf 66.-

Homard, joues de tête de veau et brocoli sauvage (accompagnement au choix)

Loup de mer en croûte de sel pour 2 personnes par personne 57.-

Chimichurri, légumes de saison et citron grillé (accompagnement au choix)

Accompagnements

Risotto au champagne, purée de pommes de terre aux truffes,

Pommes frites, légumes de saison

chaque accompagnement supplémentaire 9.-



Main courses

Potato 29.-
Truffle, spinach and egg

Monkfish 39.-
Salsify, ribelcorn and trout caviar

Alpstein duck breast 53.-
Sour cherry, beetroot and Szechuan pepper (side dish of your choice)

Surf & Turf 66.-
Lobster, veal head cheeks and wild broccoli (side dish of your choice)

Sea bass in salt crust for 2 people per person 57.-
Chimichurri, seasonal vegetables and grilles lemon (side dish of your choice)

Side dishes each extra side dish 9.-
Champagne risotto, truffle mashed potatoes,
French fries, seasonal vegetables



Desserts

Oswaldo chocolate 71% Noisette du Piémont, mandarine et hibiscus	16.-
Orange sanguine Caramel, sésame et vanille	18.-
Nesselrode Glace à la vanille, vermicelles et meringue	13.-
Vitrine de pâtisserie 12.00-22.30 Uhr Offre du jour	

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.

Baudroie : Atlantique Nord-Est | FAO27, pêche sauvage

Homard : Atlantique nord-ouest | FAO 21, pêche sauvage

Loup de mer : Grèce | Aquaculture

Tous les prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse (TVA de 8,1% à partir du 1er janvier 2024)



Coupes & Glaces

Coupe Danemark	13.-
Glace vanille, sauce chocolat et crumble	
Coupe Noisette	13.-
Glace à la vanille, glace aux noisettes et noix caramélisées	
Coupe Colonel	13.-
Sorbet citron-basilic, vodka et huile aux herbes	
Coupe Exotique	13.-
Glace à la vanille, sorbet aux fruits de la passion et ragoût de mangue	
Casino Café glacé	13.-
Glace à la vanille, glace au moka et espresso	
Glace pour enfants „Globine“	5.-
Glace	
Sorbet citron et basilic, sorbet fruit de la passion, glace vanille, glace chocolat, glace noisette, glace moka	
1 boule	4.-
2 boules	7.-
3 boules	10.-



Desserts

Chocolate Oswaldo 71% Piedmont hazelnut, mandarin and hibiscus	16.-
Blood orange Caramel, sesame and vanilla	18.-
Nesselrode Vanilla ice cream, vermicelles and meringue	13.-

Pâtisserie vitrine 12.00-22.30 Uhr

Daily special

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

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

Monkfish: Northeast Atlantic | FAO27, wild-caught

Lobster: Northwest Atlantic | FAO 21, wild-caught

Sea bass: Greece | aquaculture

All prices in Swiss francs (CHF), incl. 7.7% VAT (from January 1, 2024 8.1% VAT)



Coupes & Ice Cream

Coupe Denmark	13.-
Vanilla ice cream, chocolate sauce and crumble	
Coupe Noisette	13.-
Vanilla ice cream, hazelnut ice cream and caramelized nuts	
Coupe Colonel	13.-
Lime and basil sorbet, vodka and herb oil	
Coupe Exotique	13.-
Vanilla ice cream, passion fruit sorbet and mango ragout	
Casino iced coffee	13.-
Vanilla ice cream, mocha ice cream and espresso	
Children's ice cream „Globine“	5.-
Ice Cream	
Lime and basil sorbet, passion fruit sorbet, vanilla ice cream, chocolate ice cream, hazelnut ice cream, mocha ice cream	
1 scoop	4.-
2 scoops	7.-
3 scoops	10.-

