

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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.-

Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte 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 ab 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 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

**APÉRO RICHE KLEIN**

38.-

Rindstatar auf Chorizo-Cracker mit Frühlingszwiebeln und Senfsaat

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Safran-Hummus, Zucchini und karamellisierte Baumnüsse (vg)

Bruschetta mit gerösteter Gemüsepaste, Spinatsalat und Feta (v)

...

Spargelsuppe mit Crème fraîche und Kräuteröl (v)

Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade (v)

Mediterrane Mini Pocket Pie mit geräuchertem Paprika-Dip (v)

**APÉRO RICHE GROSS**

48.-

Rüebliatar auf Crostini mit Schnittlauchcrème, Pistazien und Radiesli (vg)

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Bruschetta mit gerösteter Gemüsepaste, Spinatsalat und Feta (v)

Rosmarin-Focaccia mit Meaux-Senfcrème, Brie, Rucola und Gurke (v)

Tartelette mit Safran-Hummus, Zucchini und karamellisierte Baumnüsse (vg)

...

Casino Gerstensuppe mit Gemüse und Kerbel (v)

Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Gebackene Krevette mit marinierten Gurken und Limonencrème

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen ab 20 Personen 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.



**MENÜ 1**

58.-

Bunter Frühlingssalat mit Gemüsestreifen, Hausdressing, Radiesli und Kernengranola  
 Gebratene Pouletbrust mit Morchelrahmsauce, gefüllter Kartoffelknödel und Rüebl-Spargelgemüse  
 Haselnuss-Crème Bavaoise mit Sable Bréton, Rhabarberkompott und Rhabarbersorbet

---

**MENÜ 2**

68.-\*

Spargelsuppe mit Olivenöl-Ciabatta, Kirschtomaten und Büffelmozzarella  
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Tessiner Mais-Kreation, Belper Knolle und Frühlingslauch  
 Oswaldo 71%-Schokoladenmousse mit Mandel-Financier, Apfelsorbet und Apfelkompott

---

**MENÜ 3**

72.-

Rüeblitarar mit Bärlauch, Rüeblivinaigrette, Mini-Lattich, Radiesli und Senfsaat (vg)  
 Niedergegartes Kalbnierstück mit Morchelrahmsauce, gefüllter Kartoffelknödel und Spargelgemüse  
 Haselnuss-Crème Bavaoise mit Sable Bréton, Rhabarberkompott und Rhabarbersorbet

---

**MENÜ 4**

83.-\*

Rüeblitarar mit Rüeblivinaigrette, Mini Lattich, Radiesli und eingelegten Senfsamen (vg)  
 Spargelsuppe mit Olivenöl-Ciabatta, Kirschtomaten und Büffelmozzarella  
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Tessiner Mais-Kreation, Belper Knolle und Frühlingslauch  
 Vanille Panna Cotta mit Kokosnusscrumble, Mango und Passionsfruchtsorbet

---

**MENÜ 5**

98.-

Geflämmte Lachsforelle auf Rüeblitarar, Mini Lattich und Schnittlauch-Buttermilchsauce  
 Gerstensuppe mit Kerbel, Lauch und Crème fraîche  
 Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Fregola Sarda und Kräutersalat mit Eschalotten  
 Niedergegartes Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, gefüllter Kartoffelknödel und Spargelgemüse  
 Oswaldo 71%-Schokoladenmousse mit Mandel-Financier, Apfelsorbet und Apfelkompott

---

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

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# BUFFET

Mit unseren Buffets ab 40 Personen können ab Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten.



**VORSPEISEN**

24.-

- Rüebliatar auf Crostini mit Schnittlauchcrème, Pistazie und Radiesli (vg)  
Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill  
Rosmarin-Focaccia mit Meaux-Senfcrème, Brie, Rucola und Gurke (v)  
Tartelette mit Safran-Hummus, Zucchetti und karamellisierte Baumnüsse (vg)  
Bruschetta mit gerösteter Gemüsepaste, Spinatsalat und Feta (v)  
Spargelsuppe mit Crème fraîche und Basilikum (v)
- 

**HAUPTGANG**

35.-

- Gezupfter Rindsschulterbraten mit Morchelsauce, Kartoffelpüree, Lauchgemüse und Rüebli  
Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Fregola Sarda und Erbsen-Spargelgemüse  
Kartoffelgnocchi mit Zitronenschaum, Spinat, Kirschtomaten und Pekannüssen (vg)
- 

**KÄSE**

12.-

- Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)  
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen
- 

**DESSERT**

20.-

- Rhabarber-Streuselkuchen mit Basilikum  
Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble und Beeren  
Vanille Panna Cotta mit Zitrone und Sablé Breton  
Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)  
Karamell-Schokoladentartelette

vg= vegan | v= vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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.-

Rindstatar auf Chorizo-Cracker mit Frühlingszwiebeln und Senfsaat

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Safran-Hummus, Zucchini und karamellisierte Baumnüsse (vg)

...

Spargelsuppe mit Crème fraîche und Basilikum (v)

Gezupfter Rindsbraten mit Morcheln, Kartoffelstampf, Lauchsalat mit Speck und Röstzwiebeln

Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, gerösteter Couscous mit Erbsen und Apfelchutney

Gnocchi mit Spinat, Spargel, Morcheln und Zitronenschaumsauce (vg)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Quark

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Preis pro  
Person

## DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar auf Chorizo-Cracker mit Frühlingszwiebeln und Senfsaat

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Safran-Hummus, Zucchini und karamellisierte Baumnüsse (vg)

Bruschetta mit gerösteter Gemüsepaste, Spinatsalat und Feta (v)

Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade (v)

...

Casino Gerstensuppe mit Gemüse und Kerbel (v)

Gezupfter Rindsbraten mit Morcheln, Kartoffelstampf, Lauchsalat mit Speck und Röstzwiebeln

Gebrautes Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, gerösteter Couscous mit Erbsen und Apfelchutney

Gnocchi mit Spinat, Spargeln, Morcheln und Zitronenschaumsauce (vg)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Quark

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

Preis pro  
Person

## CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar auf Chorizo-Cracker mit Frühlingszwiebeln und Senfsaat

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Safran-Hummus, Zucchini und karamellisierte Baumnüsse (vg)

Bruschetta mit gerösteter Gemüsepaste, Spinatsalat und Feta (v)

Mediterrane Mini Pocket Pie mit geräuchertem Paprika-Dip (v)

...

Spargelsuppe mit Crème fraîche und Basilikum (v)

Gezupfter Rindsbraten mit Morcheln, Kartoffelstampf, Lauchsalat mit Speck und Röstzwiebeln

Gedämpfte Gemüse-Gyoza auf gebratenem Weisskabis mit Rüebl, Sesam und Gemüseteejus (vg)

Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, gerösteter Couscous mit Erbsen und Apfelchutney

Gnocchi mit Spinat, Spargeln, Morcheln und Zitronenschaumsauce (vg)

Gebackene Eglifiletknusperli mit Limonencrème, Kartoffelsalat, Radiesli und Bärlauch

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Quark

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

Tartelette mit Karamell und Schokolade

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.