



# BIENVENUE

Une maison pleine d'histoire, débordante de vie et de passion, qui allie tradition et modernité. Inspirés par cet esprit, nous cuisinons avec authenticité et simplicité, mettant en valeur les délices de notre superbe région. Découvrez une cuisine de marché fraîche, des menus inventifs, des plats copieux de la «Grosses Pièces» et célébrez le plaisir, la convivialité et la joie de vivre.

Il ne vous manque plus qu'un verre de vin. Explorez notre carte des vins, riche de 600 références, pour parfaire votre expérience.

Nous vous souhaitons un agréable séjour et «e Guete»

# A WARM WELCOME

Step into our culinary world where history is paired with vitality, and tradition harmonizes with modernity. Drawing from this inspiration, we cook with honesty and simplicity, using the finest ingredients from our wonderful region. Our menu features fresh, creative dishes, satisfying «Grosses Pièces» options, and celebrates the pleasures of good food, company, and life itself.

For the perfect food pairing explore our extensive 600-strong wine selection for inspiration.

We wish you a pleasant stay and «e Guete»

Bill Stooss & Team



# TASTING MENU

«Notre cuisine est un creuset de cultures diverses. Nous venons des endroits les plus variés du monde et pourtant, nous nous sentons connectés. Dans cet esprit, nous cuisinons avec passion et une multitude d'idées, intégrant directement nos expériences et nos aventures dans nos tasting menus.»

Bill Stooss & Team

## POISSON ET VIANDE

### \*Tarte aux pois

Asperges vertes | Cresson | Piment d'Espelette



### Tom Kha Gai

Poulet d'Alpstein | Basilic thaï | Combava



### Écrevisses

Chou-rave | Brioche | Liscio



### \*Entrecôte d'agneau du Pays de Galles

Pomme de terre de St. Gallen | Maïs sucré | Radis



### \*Rhubarbe

Noisette du Piémont | Sable breton | Verveine

## DE LA TERRE

### \*Tarte aux pois

Asperges vertes | Cresson | Piment d'Espelette



### Mousse de citronnelle

Miso | Champignons Enoki | Huile de Kombu



### Arancini

Morille | Tomate | Mozzarella di bufala



### \*Chou-fleur du Seeland CH

Ail des ours | Belper Knolle fromage | Citron



### \*Rhubarbe

Noisette du Piémont | Sable breton | Verveine

**Menu à 5 plats** par personne 135.-

**\*Menu à 3 plats** par personne 89.-

Tarte | Entrecôte d'agneau | Rhubarbe



**Menu à 5 plats** par personne 105.-

**\*Menu à 3 plats** par personne 64.-

Tarte | Chou-fleur | Rhubarbe

# TASTING MENU

«At the heart of our kitchen lies a fusion of global cultures. Though we come from diverse backgrounds, we share a sense of unity. With passion and a wealth of inspiration, we craft our tasting menus, infusing them with our collective experiences and adventures»  
Bill Stooss & Team

## FISH AND MEAT

### \*Pea Tart

Green asparagus | Watercress | Piment d'Espelette



### Tom Kha Gai

Alpstein Chicken | Thai basil | Kaffir lime



### Crayfish

Kohlrabi | Brioche | Parsley



### \*Welsh Lamb loin

St. Galler Potato | Sweetcorn | Radish



### \*Rhubarb

Piedmont hazelnut | Sable breton | Verveine

## FROM THE GROUND

### \*Pea Tart

Green asparagus | Watercress | Piment d'Espelette



### Lemongrass foam

Miso | Enoki mushrooms | Kombu oil



### Arancini

Morel | Tomato | Buffalo mozzarella



### \*Cauliflower from Seeland CH

Wild garlic | Belper Knolle cheese | Lemon



### \*Rhubarb

Piedmont hazelnut | Sable breton | Verveine

**5-course menu** per person 135.-  
**\*3-course menu** per person 89.-  
Pea Tart | Lamb loin | Rhubarb



**5-course menu** per person 105.-  
**\*3-course menu** per person 64.-  
Pea Tart | Cauliflower | Rhubarb


# GROSSES PIÈCES

POUR 2 PERSONNES | 18H À 21H | 30-45 MINUTES DE PRÉPARATION

Nos «Grosses Pièces» sont de véritables œuvres d'art culinaire, qu'il s'agisse de morceaux de viande, de poissons entiers ou de légumes croquants. Grillés entièrement sur notre barbecue au charbon de bois Jospier, ils dégagent des saveurs uniques et inoubliables.

## JOSPER GRILL AU CHARBON DE BOIS

Il associe la chaleur et l'arôme d'un grill à la précision d'un four. Grâce à un charbon de bois de qualité et à des températures de 450°C, le Jospier offre une saveur intense, des arômes de fumée agréables et une texture parfaite

 <b>Chou-fleur du Seeland</b> ca. 400g	par personne 36
Belper Knolle fromage   Crème fraîche   Accompagnements au choix	
<b>Entier Suisse Poulet</b> ca. 700g	par personne 41
Légumes de saison   Beurre à l'ail   Accompagnements au choix	
<b>Bar en croûte de sel</b>	par personne 57
Légumes de saison   Chimichurri   Accompagnements au choix	
<b>Jarret de veau mijoté pendant 36 heures</b> ca. 400g	par personne 59
Légumes de saison   Jus de veau   Accompagnements au choix	
<b>Rib Eye steak de bœuf suisse</b> ca. 400g	par personne 62
Légumes de saison   Beurre Café-de-Paris   Accompagnements au choix	
<b>Filet de bœuf Chateaubriand</b> ca. 400g	par personne 69
Légumes de saison   Jus de veau   Accompagnements au choix	
<b>Accompagnements</b>	chaque accompagnement supplémentaire 9
deux accompagnements au choix sont inclus: Risotto au vin blanc   Tagliolini   Frites   Asperges vertes   Légumes de saison	

 végétarien  
 végétalien possible




# GROSSES PIÈCES

FOR 2 PEOPLE | 6-9 PM | 30-45 MINUTES PREPARATION TIME

Our «Grosses Pièces» are sensual masterpieces crafted from cuts of meat, whole fish, or crisp vegetables. Grilled entirely on the Jospier charcoal grill, they release unmistakable and unique flavors

## JOSPIER CHARCOAL GRILL

He combines the heat and aroma of a grill with the precision of an oven. With high-quality charcoal and temperatures reaching 450°C, the Jospier ensures intense flavor, pleasant smoky aromas, and perfect texture.

-  **Cauliflower from Seeland** CH ca. 400g per person 36  
Belper Knolle cheese | Sour cream | Choice of side dishes
- Whole Swiss Chicken** approx. 700g per person 41  
Seasonal vegetables | Garlic butter | Choice of side dishes
- Sea bass in salt crust** per person 57  
Seasonal vegetables | Chimichurri | Choice of side dishes
- 36 hours braised veal shank** approx. 400g per person 59  
Seasonal vegetables | Veal jus | Choice of side dishes
- Swiss Beef Rib-Eye-Steak** approx. 400g per person 62  
Seasonal vegetables | Café de Paris butter | Choice of side dishes
- Beef Chateaubriand** approx. 400g per person 69  
Seasonal vegetables | Veal jus | Choice of side dishes
- Side dishes** each additional side dish 9  
two side dishes of your choice are included:  
White wine risotto | Tagliolini | French fries | Green asparagus | Seasonal vegetables



vegetarian






vegan possible




# ENTRÉES



---

 <b>Salade de printemps colorée</b>	12
Vinaigrette à l'ail des ours   Radis   Granola aux graines	
<b>Salade de laitue</b>	16
Vinaigrette César   Pistache   Aneth	
 <b>Variation de concombres</b>	13
Moutarde de Pommery   Yaourt   Pain croustillant	
<b>Graved Saumon des Alpes suisses</b>	21
Céleri en branches   Granny Smith   Oignon de Roscoff	
 <b>Soupe à la crème d'asperges</b>	15
Feuilleté   Huile d'olive   Champignons perlés confits	
<b>Bisque de homard</b>	21
Brioche Croûtons   Huile de piment de Cayenne   Cerfeuil	
<b>Symphonie du Casino</b> pour 2 personnes	par personne 29
Assortiment d'entrées	

# CASINO TARTARE

---


 <b>Tartare de tomates vegan</b> 70g   140g	17   23
Noix caramélisées   Olive   Focaccia	
<b>Tartare de «Handselected Swiss Beef»</b> 70g   140g	28   38
gratiné au Café de Paris   Brioche + Remy Martin, Calvados ou Whisky	
	+4

 végétarien  
 végétalien possible




# STARTERS



---

 <b>Colorful spring salad</b>	12
Wild garlic dressing   Radishes   Seed granola	
<b>Lettuce salad</b>	16
Caesar Dressing   Pistachio   Dill	
 <b>Cucumber variation</b>	13
Pommery Mustard   Yogurt   Crispbread	
<b>Graved Swiss Alpine Salmon</b>	21
Celery   Granny Smith   Roscoff onion	
 <b>Asparagus cream soup</b>	15
Puff pastry   Olive oil   Confit pearl mushrooms	
<b>Lobster bisque</b>	21
Brioche Croutons   Cayenne oil   Chervil	
<b>Casino Symphony</b> for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

# CASINO TATAR

---

 <b>Vegan tomato tatar</b> 70g   140g	17   23
Caramelized Walnut   Olive   Focaccia	
<b>«Handselected Swiss Beef tatar»</b> 70g   140g	28   38
gratinated with Café de Paris   Brioche + Remy Martin, Calvados or Whisky	
	+4




 vegetarian  
 vegan possible







# PLATS PRINCIPAUX

---

 <b>Risotto au vin blanc et aux petits pois</b>	24   31
Ricotta   Menthe   Pignons de pin	
 <b>Asperges blanches au beurre</b>	18   27
Salade de fines herbes   Espuma hollandaise   Poivre du Casino + Jambon fumé du pays	23   33
 <b>Pâtes Tagliolini</b>	29
Œuf Onsen   Épinards   Pecorino	
<b>Poitrine de poulet Alpstein</b>	38
Gratin de pommes de terre   Asperges vertes   Velouté de Pommery	
<b>Épaule d'agneau mijotée pendant 16 heures</b>	43
Knödel à la saumure   petits pois   Ail noir	
<b>Brüggli Filet de truite saumonée</b>	39
Risotto au vin blanc   Légumes de brocoli et de radis   Beurre blanc	
<b>Émincé de veau à la sauce aux champignons</b>	47
Tagliatelles maison   Crème fraîche   Champignons perlé	
<b>Entrecôte de bœuf suisse</b> ca. 200g	54
Légumes de saison   Jus de veau   Accompagnement au choix	
<b>Casino Burger au «Handselected Swiss Beef»</b>	34
Brioche Bun   Salade de chou   Fromage de Toggenburg	
 <b>Burger au cheddar et aux noix</b>	29
Brioche Bun   Salade de chou   Cornichon aigre-doux	



 végétarien  
 végétalien possible



# MAIN COURSES

---

 <b>White wine pea risotto</b>	24   31
Ricotta   Mint   Pine nuts	
 <b>White asparagus with butter</b>	18   27
Herb salad   Hollandaise Espuma   Casino pepper + Country smoked ham	23   33
 <b>Tagliolini Pasta</b>	29
Onsen Egg   Spinach   Pecorino	
<b>Alpstein Chicken breast</b>	38
Potato gratin   Green asparagus   Pommery mustard velouté	
<b>16 hours braised lamb shoulder</b>	43
Soda pickled bread rolls   Peas   Black garlic	
<b>Brüggli Salmon trout filet</b>	39
White wine risotto   Broccoli-radish vegetable   Beurre blanc	
<b>Veal strips with mushroom cream sauce</b>	47
Homemade Tagliatelle   Sour cream   Pearl mushrooms	
<b>Swiss Beef entrecôte</b> approx. 200g	54
Seasonal Vegetables   Veal Jus   Choice of side dish	
<b>Casino Burger made from «Handselected Swiss Beef»</b>	34
Brioche Bun   Coleslaw salad   Cheese from Toggenburg	
 <b>Walnut-Cheddar-Burger</b>	29
Brioche Bun   Coleslaw salad   Sweet and sour pickle	

 vegetarian  
 vegan possible



# DESSERT

---

<b>Panna cotta à la vanille</b>	13
Fruit de la passion   Mangue   Noix de coco	
<b>Rhubarbe</b>	16
Mousse de noisette   Sablé breton   Verveine	
<b>Mousse au chocolat Oswaldo 71%</b>	12
Pomme verte   Éclats de chocolat   Japonaise	
<b>Vitrine de pâtisseries selon l'offre du jour</b>	12.00-22.30 Uhr

## COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Danemark</b>	13
Glace à la vanille   Sauce au chocolat   Crumble	
<b>Coupe Noisette</b>	13
Glace à la vanille   Glace à la noisette   Noix caramélisées	
<b>Coupe Colonel</b>	13
Sorbet citron-basilic   Vodka   Biscuit	
<b>Coupe Exotique</b>	13
Glace à la vanille   Sorbet à la passion   Ragoût de mangue	
<b>Casino café glacé</b>	13
Glace à la vanille   Glace au mocca   Espresso	

### Sorbets & Glaces

• Sorbet citron-basilic	• Glace à la noisette	1 boule	4
• Sorbet à la passion	• Glace au mocca	2 boules	7
• Glace à la vanille	• Glace au caramel aux cookies double crème	3 boules	10
• Glace au chocolat			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

# DESSERT

---

<b>Vanille Panna cotta</b>	13
Passion fruit   Mango   Coconut	
<b>Rhubarb</b>	16
Hazelnut mousse   Sable breton   Verveine	
<b>Oswaldo Chocolate mousse 71%</b>	12
Green apple   Chocolate crumble   Japonaise	
<b>Pâtisserie vitrine according to daily offer</b> 12.00-22.30 Uhr	

## COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Denmark</b>	13
Vanilla ice cream   Chocolate sauce   Crumble	
<b>Coupe Noisette</b>	13
Vanilla ice cream   Hazelnut ice cream   Caramelized nuts	
<b>Coupe Colonel</b>	13
Lime and basil sorbet   Vodka   Crackers	
<b>Coupe Exotique</b>	13
Vanilla ice cream   Passion fruit sorbet   Mango ragout	
<b>Casino Ice Coffee</b>	13
Vanilla ice cream   Mocha ice cream   Espresso	

### Sorbets & Glaces

• Lime and basil sorbet	• Hazelnut ice cream	1 scoop	4
• Passion fruit sorbet	• Mocca ice cream	2 scoops	7
• Vanilla ice cream	• Heavy cream cookie caramel ice cream	3 scoops	10
• Chocolate ice cream			



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT