



HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne. Davon inspiriert kochen wir ehrlich und verständlich mit Produkten aus unserer tollen Region. Wir bieten marktfrische Küche, kreative Menüs, herzhaftes «Grosses Pièces» und zelebrieren den Genuss, das Beisammensein und die Freude am Leben.

Fehlt nur noch der Tropfen Wein. Ideen dazu finden Sie auf unserer 600 Positionen starken Weinkarte.

«E Guete» und viel Vergnügen!

Bill Stooss & Team



TASTING MENÜ

«Unsere Küche ist ein Schmelztiegel von diversen Kulturen. Wir kommen aus den unterschiedlichsten Orten der Welt und fühlen uns doch verbunden. In diesem Sinne kochen wir mit Leidenschaft und einer Vielfalt an Ideen und lassen Erfahrungen und Erlebnisse direkt in unsere Tasting Menüs einfließen.»

Bill Stooss & Team

FISCH UND FLEISCH

*Erbse Tarte

Grüner Spargel | Brunnenkresse | Piment d'Espelette



Tom Kha Gai

Alpstein Poulet | Thai-Basilikum | Kaffirlimette



Flusskrebs

Kohlrabi | Brioche | Liscio



*Lammnierstück aus Wales

St. Galler Kartoffel | Zuckermais | Radiesli



*Rhabarber

Piemonteser Haselnuss | Sable Breton | Verveine

US EM BODE

*Erbse Tarte

Grüner Spargel | Brunnenkresse | Piment d'Espelette



Zitronengrasschaum

Miso | Enokipilze | Kombuöl



Arancini

Morchel | Tomate | Büffelmozzarella



*Seeländer Blumenkohl

Bärlauch | Belper Knolle | Zitrone



*Rhabarber

Piemonteser Haselnuss | Sable Breton | Verveine

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

*3-Gänge-Menü pro Person 89.-

Erbse | Lammnierstück | Rhabarber



5-Gänge-Menü pro Person 105.-

*3-Gänge-Menü pro Person 64.-

Erbse | Blumenkohl | Rhabarber

GROSSES PIÈCES

FÜR 2 PERSONEN | 18-21 UHR | 30-45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Unsere «Grosses Pièces» sind sinnliche Meisterwerke aus Fleischzuschnitten, ganzen Fischen oder knackigem Gemüse. Am Stück grilliert entfalten sie durch den Jospier Holzkohlegrill einzigartige Aromen.

JOSPIER HOLZKOHLEGRILL

Er kombiniert die Hitze und das Aroma eines Grills mit der Präzision eines Ofens. Durch hochwertige Holzkohle und Temperaturen von 450°C sorgt der Jospier für intensiven Geschmack, angenehme Raucharomen und perfekte Textur.

-  **Seeländer Blumenkohl** ca. 400g pro Person 36
Belper Knolle | Saurer Halbrahm | Beilagen nach Wahl
- Ganzes Schweizer Poulet** ca. 700g pro Person 41
Saisongemüse | Knoblauch-Butter | Beilagen nach Wahl
- Wolfsbarsch in der Salzkruste** pro Person 57
Saisongemüse | Chimichurri | Beilagen nach Wahl
- Kalbshaxe 36h geschmort** ca. 400g pro Person 59
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl
- Schweizer Rindshohrückensteak** ca. 400g pro Person 62
Saisongemüse | Café-de-Paris-Butter | Beilagen nach Wahl
- Rindsfilet Chateaubriand** ca. 400g pro Person 69
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl
- Beilagen** jede weitere Beilage 9
zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:
Weisswein-Risotto | Tagliolini | Pommes Frites | grüner Spargel | Saisongemüse

 vegetarisch
 vegan möglich



VORSPEISEN

 Bunter Frühlingsalat	12
Bärlauch Dressing Radiesli Kernengranola	
Lattichsalat	16
Caesar Dressing Pistazie Dill	
 Gurkenvariation	13
Pommerysenf Joghurt Knäckebrot	
Graved Swiss Alpine Lachs	21
Stangensellerie Granny Smith Roscoff-Zwiebel	
 Spargelcrèmesuppe	15
Blätterteig Olivenöl konfierte Perlchampignons	
Hummer Bisque	21
Brioche Croûtons Cayenneöl Kerbel	
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

CASINO TATAR

 Veganes Tomatentatar 70g 140g	17 23
karamellierte Walnuss Olive Focaccia	
Tatar vom «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
gratiniert mit Café de Paris Brioche + Remy Martin, Calvados oder Whisky	+4

 vegetarisch
 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Weisswein-Erbсенrisotto	24 31
Ricotta Minze Pinienkerne	
 Weisser Butterspargel	18 27
Kräutersalat Hollandaise Espuma Casino Pfeffer + Landrauchsinken	23 33
 Tagliolini Pasta	29
Onsen-Ei Spinat Pecorino	
Alpstein Pouletbrust	38
Kartoffelgratin grüner Spargel Pommerysenf-Velouté	
Lammschulter 16h geschmort	43
Laugenknödel Erbsen schwarzer Knoblauch	
Brüggli Lachsforellenfilet	39
Weisswein-Risotto Brokkoli-Radiesli Gemüse Beurre blanc	
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	47
hausgemachte Tagliatelle Saurer Halbrahm Perlchampignons	
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g	54
Saisongemüse Kalbsjus Beilage nach Wahl	
Casino Burger vom «Handselected Swiss Beef»	34
Brioche Bun Coleslawsalat Toggenburger Käse	
 Walnuss-Cheddar-Burger	29
Brioche Bun Coleslawsalat süss-saure Gurke	

 vegetarisch
 vegan möglich



DESSERT

Vanille Panna cotta	13
Passionsfrucht Mango Kokosnuss	
Rhabarber	16
Haselnussmousse Sable Breton Verveine	
Schokolademousse Oswaldo 71%	12
Grüner Apfel Schoko-Crumble Japonaise	
Pâtisseries vitrine nach Tagesangebot	12.00-22.30 Uhr

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark	13
Vanilleglace Schokoladensauce Streusel	
Coupe Noisette	13
Vanilleglace Haselnussglace karamellisierte Nüsse	
Coupe Colonel	13
Limetten-Basilikumsorbet Vodka Cracker	
Coupe Exotique	13
Vanilleglace Passionsfruchtsorbet Mangoragout	
Casino Eiskaffee	13
Vanilleglace Moccaglace Espresso	

Sorbets & Glaces

• Limetten-Basilikumsorbet	• Haselnussglace	1 Kugel	4
• Passionsfruchtsorbet	• Moccaglace	2 Kugeln	7
• Vanilleglace	• Doppelrahm-Cookies-Karamellglace	3 Kugeln	10
• Schokoladenglace			



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.