



# MUTTERTAGSMENÜ

12. Mai 2024

## EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

---

Rindscarpaccio  
Fetacrème, Rucola und Kapern  
oder

Tomatensalat  
Burrata, Basilikum und Pinienkerne



Niedergegarter Kalbshohrücken  
Kartoffelgratin, Wilder Broccoli und Morchelrahmsauce  
oder

Gebratenes Lachsfilet mit Honig-Senfglasur  
Fregola Sarda, Wilder Broccoli und Zitronen Beurre-blanc



Rhabarber  
Haselnussmousse, Sable Breton und Verveine

Tagesteller Fleisch	52
Tagesteller Fisch	45
2 Gang Menü	69
3 Gang Menü	85

## À LA CARTE

---

Casino Mischsalat Bärlauch Dressing, Radiesli und Kernengranola	12
Tatar vom "Handselected Swiss Beef" 70/140g gratinert mit Café de Paris und grillierte Brioche	28/38
Weisswein-Erbsenrisotto Ricotta, Minze und Pinienkerne	24/31
Brüggli Lachsforellenfilet Weisswein- risotto, Broccoli-Radiesli Gemüse und Beurre Blanc	39
Grillierte Alpstein Pouletbrust Kartoffelgratin, grüner Spargel und Pommery-Senf- sauce	42
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g Saisongemüse, Kalbsjus und Berner Pommes Frites	54
Weisse Butterspargeln Kräutersalat, Hollandaise Espuma und Casino Pfeffer +Landrauchschinken	27 33

## NACHSPEISE

---

Pâtisserie-Kreationen aus unserer Vitrine (Tagesangebot)	
Rhabarber Haselnussmousse, Sable Breton und Verveine	16

## HAUSGEMACHTE GLACE

1 Kugel	4
2 Kugeln	7
3 Kugeln	10

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.