



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

 Chou-fleur du Seeland ca. 400g	par personne 36
Belper Knolle fromage Crème fraîche Accompagnements au choix	
Entier Suisse Poulet ca. 700g	par personne 41
Légumes de saison Beurre à l'ail Accompagnements au choix	
Bar en croûte de sel	par personne 57
Légumes de saison Chimichurri Accompagnements au choix	
Jarret de veau mijoté pendant 36 heures ca. 400g	par personne 59
Légumes de saison Jus de veau Accompagnements au choix	
Rib Eye steak de bœuf suisse ca. 400g	par personne 62
Légumes de saison Beurre Café-de-Paris Accompagnements au choix	
Filet de bœuf Chateaubriand ca. 400g	par personne 69
Légumes de saison Jus de veau Accompagnements au choix	
Accompagnements	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 Josper charcoal grill, they release unmistakable and unique flavors

JOSPER 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 Josper 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

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




CASINO TARTARE

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


 végétarien
 végétalien possible





STARTERS

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




CASINO TATAR



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

 vegetarian
 vegan possible



PLATS PRINCIPAUX



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

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

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

 vegetarian
 vegan possible



DESSERT

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

COUPES & GLACES

Coupe Danemark	13
Glace à la vanille Sauce au chocolat Crumble	
Coupe Noisette	13
Glace à la vanille Glace à la noisette Noix caramélisées	
Coupe Colonel	13
Sorbet citron-basilic Vodka Biscuit	
Coupe Exotique	13
Glace à la vanille Sorbet à la passion Ragoût de mangue	
Casino café glacé	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	3 boules	10
• Glace au chocolat			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

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

COUPES & GLACES

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