



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

ABENDS BESTELLBAR VON 18 -21 UHR

«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

*Austerntempura

Ponzu | Stangensellerie | Tapioka



Wildconsomé

Enten-Ravioli | Schwarzwurzel | Kardamom



Saibling

Blumenkohl | Vanille | Rettich



*Hirschentrecôte

Pistazie | Rotkohl | Spätzli



*Apfel

Baumnuss | Bionda 36% | Zimtblüte

VEGETARISCH

*Kohlrabimousse

Trüffel | Radieschen | Dill



Röstzwiebelessenz

Blätterteig | Parmesan | Kümmel



Brokkoli

Eierschwämmli | Gruyère | Kohl



*Sellerie

Kartoffel | Haselnuss | Randen



*Apfel

Baumnuss | Bionda 36% | Zimtblüte

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Austerntempura | Hirsch | Apfel



5-Gänge-Menü pro Person 105.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Kohlrabimousse | Sellerie | Apfel

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.

 Gebackener Hokkaido-Kürbis	pro Person 36
karamellierte Pistazien Minze Beilagen nach Wahl	
Wolfsbarsch in der Salzkruste	pro Person 57
Saisongemüse Chimichurri Beilagen nach Wahl	
Dry Age Rindsentrecôte Double ca. 400g	pro Person 62
Saisongemüse Kalbsjus Beilagen nach Wahl	
Gebratener Rehrücken ca. 400g	pro Person 63
Rotkohl Marroni Beilagen nach Wahl	
Pata Negra Hals „Bellota“ ca. 400g	pro Person 65
Speck-Rosenkohl Pflaumenjus 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 Kartoffelstock Pommes Frites Spätzli Saisongemüse	

 vegetarisch
 vegan möglich



VORSPEISEN

 Nüsslersalat	13
Ahorn-Senfdressing Baumnuss Kürbis	
 Geschmorte Rande	15
Stracciatella Kapern Orange	
Gebeizte Lachsforelle	19
Kohlrabi Shiso Buttermilch	
Geflügelleber-Parfait	20
Sauerkirsche Randen Portwein	
 Sellerie-Apfelcrèmesuppe	15
Nussbutter Haselnuss Schnittlauch	
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

CASINO TATAR

 Veganes Rüeblitatar 70g 140g	14 21
Kimchi Muskatblüte Focaccia	
Tatar vom «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
gratiniert mit Café de Paris Brioche + Remy Martin, Calvados oder Whisky	+4
Tatar vom Swiss Alpine Lachs 70g 140g	24 34
Meerrettich Zitrus Brioche	

 vegetarisch
 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Waldpilz-Risotto	26 37
Parmesan Pekannuss fermentierter Knoblauch	
 Topinamburschnitte	33
Trüffel Artischocke Zitronen-Beurre-blanc	
 Pastinaken-Ravioli	29
Ricotta Pistazie Balsamico	
Schweizer Zander	42
Weisswein-Risotto Hokkaido-Kürbis Vanille	
Hausgemachte Rigatoni mit Golden Shrimps	43
Fenchel Knoblauch Bisque	
Alpstein Pouletbrust Suprême	38
Kartoffelstock Bundkarotte 5-Spice-Jus	
Gebratenes Hirschentrecôte	41
Wildbeilagen Spätzli Wildjus	
Geschmorte Rindsbäckli	42
Süsskartoffel Ahornsirup Federkohl	
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	47
Tagliatelle Saurer Halbrahm Perlchampignons	
Alpstein Entenbrust	51
Speck-Rosenkohl Eierschwämmli Spätzli	
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g	54
Saisongemüse Kalbsjus Beilage nach Wahl	

 vegetarisch
 vegan möglich



DESSERT

Schokoladenmousse Oswaldo 71%	12
Sauerkirsche Brownie Buttercrumble	
Zwetschgen	15
Tonkabohnen-Panna-Cotta Marroni Rotwein	
Apfel	19
Baumnuss Bionda 36% Zimtblüte	
Pâtisserievitrine nach Tagesangebot 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark	13
Vanilleglace Schokoladensauce Streusel	
Coupe Nesselrode	13
Vanilleglace Vermicelles Meringue	
Coupe Colonel	13
Limetten-Basilikumsorbet Vodka Cracker	
Coupe Noisette	13
Vanilleglace Haselnussglace Karamellsauce	
Casino Eiskaffee	13
Vanilleglace Kaffeeglace Espresso	

Glaces & Sorbets

• Vanilleglace	• Limetten-Basilikumsorbet	1 Kugel	4
• Schokoladenglace	• Passionsfruchtsorbet	2 Kugeln	7
• Haselnussglace		3 Kugeln	10
• Kaffeeglace			



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.