

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

# APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder als krönender Abschluss eines Events!  
Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



**KNUSPRIG UND WÜRZIG**

12.-

Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte Oliven und Hummus

---

**CASINOMIX KLEIN**

16.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 3 Snacks

---

**CASINOMIX GROSS**

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 6 Snacks

---

**CASINO SNACK**

22.-

Casino Rauchfleisch, Hobelkäse, Butterzopf, Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Alle Speisen werden vom Buffet angeboten.

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

**APÉRO RICHE KLEIN**

38.–

Rindstatar-Bruschetta mit Kaperncrème, Schnittlauch und Senfsaat

Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Kürbis, Ricotta und Birne (v)

Focaccia mit Spinat, Brie und Preiselbeeren (v)

...

Topinambursuppe mit Haselnuss und Kerbel (vg)

Gebackene Krevette mit Rettichsalat und Passionsfruchtcrème

Röstisnacks mit Greyerzer, Lauchsalat und Granatapfel (v)

---

**APÉRO RICHE GROSS**

48.–

Bruschetta mit Rande, Feige und Cassis (vg)

Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Kürbis, Ricotta und Birne (v)

Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Zucchetti und Lachs

Roastbeef mit Rotkabis-Coleslaw, Kaperncrème und Senfsaat

...

Röstkartoffelsuppe mit Maggia Pfeffer und Schnittlauch (v)

Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Mini Schinkenkissen mit Lauchsalat

Gemüse-Pakora mit Petersilienpesto und Joghurtdip

---

vg=vegan | v=vegetarisch

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

# BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen ab 20 Personen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an.

Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit.



**MENÜ 1**

58.-

Topinambursuppe mit Ciabatta, Tomme Vaudoise und gebratenen Waldpilzen  
 Gebratene Pouletbrust mit Cognacjus, Röstikreation und Schwarzwurzel-Spinatgemüse  
 Schokolade Oswaldo 71% mit Mandarinenkompott, Erdnuss und Mandarinsorbet

---

**MENÜ 2**

68.-\*

Mini Lattichsalat mit Parmesan-Avocadodressing, Kürbis und Passionsfrucht  
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffelgratin und Rotkraut mit Cassisbeeren  
 Zimtousse mit Birnenkompott, Sable Bréton und Birnensorbet

---

**MENÜ 3**

72.-

Rüebliatar mit Mango, Meaux-Senf und Piemonteser Haselnuss  
 Niedergegartes Kalbsnierstück mit Gnocchi Romaine, Spinat und Schwarzwurzeln  
 Schokolade Oswaldo 71% mit Mandarinenkompott, Erdnuss und Mandarinsorbet

---

**MENÜ 4**

83.-\*

Rüebliatar mit Mango, Meaux-Senf, und Piemonteser Haselnuss  
 Topinambursuppe mit Ciabatta, Tomme Vaudoise und gebratenen Waldpilzen  
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffelgratin und Rotkraut mit Cassisbeeren  
 Karamell-Crèmeux mit Orange, Pekannuss und Hagebutte

---

**MENÜ 5**

99.-

Rüebliatar mit Mango, Meaux-Senf, und Piemonteser Haselnuss  
 Röstkartoffelsuppe mit Brioche, Tomme Vaudoise und Kerbel  
 Gebratener Zander mit Apfel Beurre Blanc, geröstetem Couscous und Lauch  
 Niedergegartes Kalbsnierstück mit Gnocchi Romaine, Spinat und Schwarzwurzeln  
 Zimtousse mit Birnenkompott, Sable Bréton und Birnensorbet

---

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** ergänzt oder ersetzt werden.

\*Aufpreis für knochengereiftes Rindsentrecôte (21 Tage gereift) 14.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

# BUFFET

Mit unseren Buffets ab 40 Personen können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten.



**VORSPEISEN**

24.-

- Bruschetta mit Rande, Feige und Cassis (vg)  
Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill  
Tartelette mit Kürbis, Ricotta und Birne (v)  
Focaccia mit Spinat, Brie und Preiselbeeren (v)  
Roastbeef mit Rotkabis-Coleslaw, Kaperncrème und Senfsaat  
Topinambursuppe mit Haselnuss und Kerbel (vg)
- 

**HAUPTGANG**

35.-

- Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Quarkpizokel und gebratenem Brokkoli  
Gebackene Zanderknusperli mit Limonencrème, Kartoffelstampf und cremigem Spinat  
Rotes Kichererbsen-Tofu Curry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Pappadam (vg)
- 

**KÄSE**

18.-

- Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)  
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen
- 

**DESSERT**

20.-

- Schokoladenbrownie mit Karamellcrème  
Zimtcrème mit Birnenkompott und Sable Bréton  
Casino Crème brûlée  
Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen  
Schokoladenmousse mit Mandarinen und Erdnuss

v=vegetarisch | vg = vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

# FLYING LUNCH- UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinen Geschirren angerichtet (ab 20 Personen).  
Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.  
Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von zwei Stunden empfohlen.



Preis pro Person

**KLEIN, ABER FEIN**

58.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kaperncrème, Schnittlauch und Senfsaat

Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Kürbis, Ricotta und Birne (v)

...

Topinambursuppe mit Haselnüssen und Kerbel (vg)

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Quarkpizokel und gebratenem Brokkoli

Gebackene Zanderknusperli mit Limonencrème, Kartoffelstampf und cremigem Spinat

Rotes Kichererbsen-Tofu Curry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Pappadam (vg)

...

Schokoladen-Tartelette mit Mandarine und Erdnuss

Zimtmouse mit Birne und Sable Bréton

Preis pro Person

## **DIE GOLDENE MITTE**

68.-

Bruschetta mit Rande, Feige und Cassis (vg)

Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Kürbis, Ricotta und Birne (v)

Focaccia mit Spinat, Brie und Preiselbeeren (v)

Roastbeef mit Rotkabis-Coleslaw, Kaperncrème und Senfsaat

...

Röstkartoffelsuppe mit Maggia Pfeffer und Schnittlauch (v)

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Quarkpizokel und gebratenem Brokkoli

Gebackene Zanderknusperli mit Limonencrème, Kartoffelstampf und cremigem Spinat

Rotes Kichererbsen-Tofu Curry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Pappadam (vg)

...

Schokoladen-Tartelette mit Mandarine und Erdnuss

Zimtmousse mit Birne und Sable Bréton

Karamellcrème mit Orange und Pekannuss

Preis pro Person

## CASINO DELUXE

78.-

Bruschetta mit Rande, Feige und Cassis (vg)

Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Kürbis, Ricotta und Birne (v)

Focaccia mit Spinat, Brie und Preiselbeeren (v)

Roastbeef mit Rotkabis-Coleslaw, Kaperncrème und Senfsaat

...

Topinambursuppe mit Haselnuss und Kerbel (vg)

Geschmortes Rindsragout Stroganoff mit Quarkpizokel und gebratenem Brokkoli

Zanderknusperli mit Limonencreme, Kartoffelstampf und cremigem Spinat

Onsen-Ei mit Fregola Sarda, Trüffelschaum und Blumenkohl (v)

Knuspriges Pouletschenkelsteak mit Mandarinen-Mayonnaise, Stangensellerie und Belper Knolle

Rotes Kichererbsen-Tofu Curry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Pappadam (vg)

...

Schokoladen-Tartelette mit Mandarine und Erdnuss

Zimt mousse mit Birne und Sable Bréton

Casino Crème Brulée

Karamellcrème mit Orange und Pekannuss

vg=vegan | v=vegetarisch

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 120 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 120 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.