



SPEISEKARTE

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

*Rande

Amaranth | Meerrettich | Granny Smith



Krustentierconsommé

Jakobsmuschel | Piment d'Espelette | Kohlrabi



Steinbutt

Mangold | Schwertmuschel | Vin Jaune



*Swiss Black Angus Rind

Schwarzwurzel | Süssmais | Tasmanischer Bergpfeffer



*Orange

Hagebutte | Karamell | Pekannuss

VEGETARISCH

*Rande

Amaranth | Meerrettich | Granny Smith



Lauchschaum

Kombu | Shiitake | Knoblauch



Chicorée

Mizkan Essig | Trüffel | Gruyère



*Topinambur

Kürbis | Kartoffeln | Kaffir Limette



*Orange

Hagebutte | Karamell | Pekannuss

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

*3-Gänge-Menü pro Person 89.-

Rande | Swiss Black Angus Rind | Orange



5-Gänge-Menü pro Person 105.-

*3-Gänge-Menü pro Person 64.-

Rande | Topinambur | Orange

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 bei 450°C entfalten sie durch den Jospier Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

-  **Gebackener Blumenkohl** pro Person 36
Haselnuss Dukkah | Pecorino | Beilagen nach Wahl
- Wolfsbarsch in der Salzkruste** pro Person 57
Saisongemüse | Kapern-Zitronen Butter | Beilagen nach Wahl
- Geschmorte Kalbshaxe** ca. 400g pro Person 59
Wilder Brokkoli | Cremolata | Beilagen nach Wahl
- Long Rib vom Rind** ca. 900g pro Person 49
Pimientos de Padron | Rotweinjus | Beilagen nach Wahl
- Rindsfilet Chateaubriand** ca. 400g pro Person 69
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

Côte de Boeuf vom spanischen Morucha Rind ca. 600g pro Person 75
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

Das Morucha Rind stammt aus Salamanca (Nordwestspanien) und lebt hauptsächlich in den weitläufigen Eichenwäldern Zentralspaniens, wo es gemeinsam mit Pata Negra Schweinen aufwächst. Die natürliche Ernährung aus Eicheln, Blättern und Kräutern sorgt für zartes, hellrotes Fleisch mit intensivem Geschmack.

Beilagen

zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:

Saffron-Risotto | Bramata Mais | Pommes Frites | Saisongemüse

jede weitere Beilage 9

 vegetarisch

 vegan möglich



VORSPEISEN

 Nüsslersalat	13
Ei Rande-Apfel-Dressing Rauchmandeln	
 Gehobelter Pastinakensalat	15
Joghurt-Dressing Orange Rettich	
Geflämmtter Zander	22
Ponzu Gurke Passionsfrucht	
Rindscarpaccio	23
Caesar Mayonnaise Grana Padano Cicorino Rosso	
 Waldpilzcrèmesuppe	16
Schnittlauch Haselnuss Vanilleöl	
Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“ ca. 25min	18
Sauerteigbrot Knoblauch Portwein Pfeffer	
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

CASINO TATAR

 Tartar aus gebackener Topinambur 70g 140g	15 25
Apfel Eigelb Sauerteigbrot	
Tatar vom «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
gratiniert mit Café de Paris Brioche	
+ Remy Martin, Calvados oder Whisky	+4
Lachsforellentartar 70g 140g	22 32
Grapefruit Sesam Sardischem Brot	

 vegetarisch
 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Safran-Risotto mit Taleggio Kürbis Feigen	23 29
 Grillierter Spitzkabis konfierter Topinambur Harissa Kastanie	33
 Steinpilz Ravioli Ricotta Marsala Senfkaviar	29
Gebratene Schweizer Lachsforelle Chorizo geräucherte Muscheln Safran-Risotto	41
Alpstein Pouletbrust Laugenknödel karamellisierte Chicorée Verjus-Velouté	38
Kotelette vom Kräuterschwein Bundkarotte Pommery-Senfsauce Shiitake	39
Geschmorte Lammschulter aus Thun Bramata Mais Pastinake 5-Spice-Jus	44
Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Pfefferrahmsauce Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignons	47
Gebratene Entenbrust Rotkraut Bundkarotte Kartoffelschnitte	51
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g Saisongemüse Kalbsjus Beilage nach Wahl	54
Ganze Seezunge Meunière ca. 350g Saisongemüse Kapern Beurre Noisette + Beilage nach Wahl: Safran-Risotto, Pommes Frites oder Bramata Mais	65 + 9

 vegetarisch

 vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71%	12
Mandarine Erdnuss Schoko-Crumble	
Birne	16
Haselnuss Sablé Breton Zimt	
Orange	19
Hagebutte Karamell Pekannuss	
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 Caramelsauce			
Casino Eiskaffee	13		
Vanilleglace Moccaglace Espresso			
Sorbets & Glaces			
• Limetten-Basilikumsorbet	• Haselnussglace	1 Kugel	4
• Passionsfruchtsorbet	• Moccaglace	2 Kugeln	7
• Vanilleglace		3 Kugeln	10
• Schokoladenglace			



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.