



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

COMMANDABLE LE SOIR ENTRE 18H ET 21H

«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

*Betterave

Amarante | Raifort | Granny Smith



Consommé de Crustacés

Saint-Jacques | Piment d'Espelette | Chou-rave



Turbot

Blette | Couteau | Vin Jaune



*Bœuf Swiss Black Angus

Salsifis | Maïs doux
Poivre de Montagne de Tasmanie



*Orange

Églantine | Caramel | Noix de Pécan

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Betterave | Black Angus | Orange

DE LA TERRE

*Betterave

Amarante | Raifort | Granny Smith



Écume de Poireau

Kombu | Shiitake | Ail



Chicorée

Vinaigre Mizkan | Truffe | Gruyère



*Topinambour

Courge | Pommes de Terre | Citron Kaffir



*Orange

Églantine | Caramel | Noix de Pécan

Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Betterave | Topinambour | Orange



TASTING MENU

CAN BE ORDERED IN THE EVENING FROM 6 - 9 PM

«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

*Beetroot

Amaranth | Horseradish | Granny Smith



Crustaceans consommé

Scallop | Piment d'Espelette | Turnip cabbage



Turbot

Swiss chard | Razor clam | Vin Jaune



*Swiss Black Angus Beef

Black salsify | Sweet corn
Tasmanian Mountain Pepper



*Orange

Rose hip | Caramel | Pecan

5-course menu per person 135.-

***3-course menu** per person 89.-

Beetroot | Swiss Black Angus Beef | Orange

FROM THE GROUND

*Beetroot

Amaranth | Horseradish | Granny Smith



Leek foam

Kombu | Shiitake | Garlic



Chicory

Mizkan vinegar | Truffle | Gruyère



*Topinambur

Pumpkin | Potatoes | Kaffir Lime



*Orange

Rose hip | Caramel | Pecan

5-course menu per person 105.-

***3-course menu** per person 64.-


Beetroot | Topinambur | Orange



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 à des températures de 450°C sur notre barbecue au charbon de bois Jospser, ils dégagent des saveurs uniques et inoubliables.

 Chou-fleur rôti	par personne 36
Dukkah aux noisettes Pecorino Accompagnements au choix	
Loup de mer en croûte de sel	par personne 57
Légumes de saison Beurre de câpres et de citron Accompagnements au choix	
Jarret de veau braisé env. 400g	par personne 59
Brocoli sauvage Cremolata Accompagnements au choix	
Long Rib de Bœuf env. 900g	par personne 49
Pimientos de Padron Jus de vin rouge Accompagnements au choix	
Filet de Bœuf Chateaubriand env. 400g	par personne 69
Légumes de saison Jus de veau Accompagnements au choix	

Côte de Bœuf de Morucha d'Espagne env. 600g	par personne 75
Légumes de saison Jus de veau Accompagnements au choix	

Le bœuf Morucha provient de la région de Salamanque, dans le nord-ouest de l'Espagne. Il vit principalement dans les vastes forêts de chênes du centre de l'Espagne, où il cohabite avec les porcs Pata Negra. Son alimentation naturelle à base de glands, de feuilles et d'herbes confère à sa viande tendre une couleur rouge clair et un goût intense.

Accompagnements

chaque accompagnement supplémentaire 9

deux accompagnements au choix sont inclus:

Risotto au Safran | Maïs bramata | Pommes frites | 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 by reaching temperatures of 450°C, they release unmistakable and unique flavors

 Baked Cauliflower	per person 36
Hazelnut Dukkah Pecorino Side dishes of your choice	
Sea bass in a salt crust	per person 57
Seasonal vegetables Caper-Lemon butter Side dishes of your choice	
Braised Veal Shank approx. 400g	per person 59
Wild Broccoli Gremolata Side dishes of your choice	
Long Rib of Beef approx. 900g	per person 49
Pimientos de Padron Red wine Jus Side dishes of your choice	
Beef Chateaubriand approx. 400g	per person 69
Seasonal vegetables Veal jus Side dishes of your choice	

Côte de Bœuf of spanish Morucha Beef approx. 600g	per person 75
Seasonal vegetables Veal juice Choice of side dishes	

The Morucha beef comes from the Salamanca region in northwest Spain and primarily lives in the expansive oak forests of central Spain, where it grows alongside Pata Negra pigs. Its natural feed of acorns, leaves and herbs results in tender, light red meat with an intense flavor.

Side dishes each additional side dish 9
two side dishes of your choice are included:
Saffron risotto | Bramata corn | French fries | Seasonal vegetables




 vegetarian
 vegan possible



ENTRÉES




 Salade de doucette	13
Oeuf Vinaigrette à la betterave et à la pomme Amandes fumées	
 Salade de panais râpé	15
Vinaigrette au yogourt Orange Radis	
Sandre flambé	22
Ponzu Concombre Fruit de la passion	
Carpaccio de bœuf	23
Mayonnaise César Grana Padano Cikorino rosso	
 Soupe à la crème de champignons des bois	16
Ciboulette Noisette Huile de vanille	
Os à moelle grillé de «Handselected Swiss Beef» env. 25min	18
Pain au levain Ail Porto Poivre	
Symphonie du Casino pour 2 personnes	par personne 29
Assortiment d'entrées	

CASINO TARTARE


 Tartare de topinambour rôtis 70g 140g	15 25	
Pomme Jaune d'œuf Pain au levain		
Tartare de «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38	
gratiné au Café de Paris Brioche		
+ Remy Martin, Calvados ou Whisky		+4
Tartare de truite saumonée 70g 140g	22 32	
Pamplemousse Sésame Pain sarde		
 végétarien		
 végétalien possible		



STARTERS

 Lamb's lettuce	13
Egg Beetroot-apple dressing Smoked almonds	
 Sliced parsnip salad	15
Yoghurt dressing orange radish	
Flamed Zander	22
Ponzu Cucumber Passion fruit	
Beef carpaccio	23
Caesar mayonnaise Grana Padano Cicorino rosso	
 Cream soup of wild mushroom	16
Chives Hazelnut Vanilla oil	
Grilled marrow bone from „Handselected Swiss Beef“ approx. 25min	18
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR

 Baked topinambur tatar 70g 140g	15 25
Apple Egg yolk Sourdough bread	
« Handselected Swiss Beef tatar » 70g 140g	28 38
gratinated with Café de Paris Brioche	
+ Remy Martin, Calvados or Whisky	+4
Salmon trout tatar 70g 140g	22 32
Grapefruit Sesame Sardinian bread	

 vegetarian

 vegan possible





PLATS PRINCIPAUX

 Risotto au safran avec Taleggio Courge Figues	23 29
 Chou pointu grillé Topinambour confit Harissa Châtaigne	33
 Raviolis aux Cèpes Ricotta Marsala Caviar de moutarde	29
Truite saumonée suisse rôtie Chorizo Moules fumées Risotto au safran	41
Poitrine de poulet Alpstein Quenelles de lamproie Chicorée caramélisée Vélouté à Verjus	38
Côtelette de porc aux herbes Carotte en botte Sauce à la moutarde Pommery Shiitake	39
Epaulé d'agneau braisé de Thun (du canton de Berne) Maïs bramata Panais 5-Spice-Jus	44
Emincé de veau à la sauce au poivre et au cognac Tagliolini Crème fraîche Champignons perlé	47
Magret de Canard rôti Chou rouge Carotte en botte Tranches de pommes de terre	51
Entrecôte de bœuf suisse env. 200g Légumes de saison Jus de veau Accompagnement au choix	54
Sole Meunière entière env. 350g Légumes de saison Câpres Beurre Noisette + Accompagnement au choix : risotto au safran, pommes frites ou maïs Bramata	65 + 9

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Saffron Risotto with Taleggio Pumpkin Figs	23 29
 Grilled Hispi Cabbage Confit topinambur Harissa Chestnut	33
 Porcini Mushroom Ravioli Ricotta Marsala Mustard caviar	29
Fried Swiss salmon trout Chorizo Smoked mussels Saffron Risotto	41
Alpstein Chicken breast Pretzel dumplings caramelized Chicory Verjus-Velouté	38
Chop of herb Pork Carrot bun Pommery mustard sauce Shiitake	39
Braised Lamb shoulder from Thun (in the canton of Berne) Bramata corn Parsnip 5-spice jus	44
Sliced Veal with cognac-pepper cream sauce Tagliolini Sour cream Pearl mushrooms	47
Roasted Duck breast Red cabbage Carrot bun Potato slice	51
Swiss Beef entrecôte approx. 200g Seasonal Vegetables Veal Jus Choice of side dish	54
Whole sole Meunière approx. 350g Seasonal vegetables Capers Beurre noisette + side dish of your choice: saffron risotto, French fries or bramata corn	65 + 9

 vegetarian

 vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71%	12
Mandarine Cacahuètes Crumble au chocolat	
Poire	16
Noisette Sablé Breton Cannelle	
Orange	19
Églantine Caramel Noix de pécan	
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 Nesselrode	13
Glace à la vanille Vermicelles Meringue	
Coupe Colonel	13
Sorbet citron-basilic Vodka Crackers	
Coupe Noisette	13
Glace à la vanille Glace aux noisettes Sauce caramel	
Casino café glacé	13
Glace à la vanille Glace au mocca Espresso	

Sorbets & Glaces

• Glace à la vanille	• Sorbet citron-basilic	1 boule	4
• Glace au chocolat	• Sorbet à la passion	2 boules	7
• Glace à la noisette		3 boules	10
• Glace au café			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Oswaldo Chocolate mousse 71% Mandarin Peanut Chocolate Crumble	12
Pear Hazelnut Sablé Breton Cinnamon	16
Orange Rose hip Caramel Pecan nut	19
Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Denmark Vanilla ice cream Chocolate sauce Crumble	13
Coupe Nesselrode Vanilla ice cream Vermicelles Meringue	13
Coupe Colonel Lime and basil sorbet Vodka Crackers	13
Coupe Noisette Vanilla ice cream Hazelnut ice cream Caramel sauce	13
Casino Ice Coffee Vanilla ice cream Mocha ice cream Espresso	13

Glaces & Sorbets

• Vanilla ice cream	• Lime and basil sorbet	1 scoop	4
• Chocolate ice cream	• Passion fruit sorbet	2 scoops	7
• Hazelnut ice cream		3 scoops	10
• Mocca ice cream			



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT