

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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 mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten 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 ab 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 auf Chorizo-Cookie mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle  
 Geräucherter Lachs auf Pistazien-Waffel, Zitronenquark und Dill  
 Crostini mit Erbsen, Spargel, Radiesli und Granatapfel (v)  
 Gerösteter Sellerie mit Macadamia, Granny Smith Apfel und Senfsaat (vg)  
 ...  
 Spargelsuppe mit Basilikum und Tomatenöl (v)  
 Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade (v)  
 Krevette im Kartoffelmantel mit Misocrème und Frühlingszwiebeln

**APÉRO RICHE GROSS**

48.-

Tartelette mit Rübli, Spargel und Schnittlauch (vg)  
 Roastbeef auf Chorizo-Cookie mit Tataresauce und Coleslaw  
 Krevettencocktail mit Mango, grüner Papaya und Chili  
 Mini Brioche Sandwich mit Lachs, Zucchetti und Frischkäse  
 Erbsen-Hummus mit Radiesli, Macadamia und Senfsaat (vg)  
 ...  
 Spinatsuppe mit Crème fraîche und Haselnuss-Dukkah (v)  
 Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade  
 Röstisnacks mit Gruyère, Lauchsalat und Frühlingszwiebeln (v)

Apéro Riche Angebote in Kombination mit dem „Knusprig und Würzig“:

Aufpreis CHF 7.00 pro Person

v= vegetarisch | vg= vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

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.

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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**

Bunter Frühlingsalat mit Gemüsestreifen, Hausdressing, Radiesli und Kernengranola

Poulet-Involtni mit Rosmarinjus, Kartoffelgnocchi und Rüebl-Spargelgemüse

Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Kartoffelgnocchi und Rüebl-Spargelgemüse*

Quarkmousse mit Zitronencremeux, Zitronensorbet und Edelweiss Couverture 36%

58.-

**MENÜ 2**

Spinatsuppe mit Haselnuss, Birne und Brie

Niedergegartes Rind „Falsches Filet“ mit Jus, Rotwein-Eschalotten, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl

Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl*

Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcremeux, Passionsfruchtsorbet und Kaffee

68.-\*

**MENÜ 3**

Spargelsalat mit Tomate, Ricotta, Basilikum und Focaccia

Niedergegartes Kalbnierstück mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch

Vegi: *Tessiner Mais mit sautierten Pilzen, Kohlrabi, Bärlauch und Gemüsebällchen*

Haselnussmousse mit Rhabarberkompott, Rhabarbersorbet und Vanille

72.-

**MENÜ 4**

Mini Lattichsalat mit grünem Spargel, Parmesan, Schnittlauch und Senfsamen

Selleriesuppe mit Nussbutter, Zitrone und Petersilie

Niedergegartes Rind „Falsches Filet“ mit Jus, Rotwein-Eschalotten, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl

Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl*

Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcremeux, Passionsfruchtsorbet und Kaffee

83.-\*

**MENÜ 5**

Lachsforelle auf Spargelsalat, Buttermilch und Estragon

Spinatsuppe mit Haselnuss, Birne und Brie

Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Balsamico-Linsen und Krautsalat

Niedergegartes Kalbnierstück mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch

Vegi: *Tessiner Mais mit sautierten Pilzen, Kohlrabi, Bärlauch und Gemüsebällchen*

Quarkmousse mit Zitronencremeux, Zitronensorbet und Edelweiss Couverture 36%

99.-

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

\* Aufpreis für Rindsfilet „Classic Swiss Beef von Luma“ 18.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# BUFFET

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



**VORSPEISEN**

24.-

Tartelette mit Rüebl, Spargel, Schnittlauch und Haselnuss (v)  
Geräucherter Lachs auf Pistazien-Waffel, Zitronenquark und Dill  
Rindstatar auf Chorizo-Cookie mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle  
Gerösteter Sellerie mit Macadamia, Granny Smith und Senfsaat (vg)  
Bruschetta mit Erbsen, Granatapfel und Radiesli (vg)  
Spargelsuppe mit Basilikum und Tomatenöl (v)

---

**HAUPTGANG**

35.-

Geschmorte Rindsbäggli mit Jus, Kartoffelpüree und glasiertes Wurzelgemüse  
Lachsfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Venere Risotto und Kohlrabi mit Bärlauch  
Orecchiette mit Spargel, Spinat, Ricotta und Zitronenschaum (v)

---

**KÄSE**

12.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)  
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

---

**DESSERT**

20.-

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille  
Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble  
Quarkmousse mit Zitrone und Sablé Breton  
Kaffee-Ganache mit Passionsfrucht und Meringeue  
Karamell-Schokoladentartelette

v= vegetarisch | vg= vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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 auf Chorizo-Cookie mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle

Geräucherter Lachs auf Pistazien-Waffel, Zitronenquark und Dill

Gerösteter Sellerie mit Macadamia, Granny Smith und Senfsaat (vg)

...

Spargelsuppe mit Basilikum und Tomatenöl (v)

Geschmorte Rindsbäggli mit Jus und Speckcrumble, Kartoffelstampf und Lauchsalat

Lachsfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Zitronen-Risonipasta und glasierte Rüebl

Spinat-Tortellini mit Zucchetti, Ricottaschaum und Haselnuss-Dukkah (v)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Preis pro Person

## **DIE GOLDENE MITTE**

68.-

Tartelette mit Rüeбли, Spargel und Schnittlauch (v)

Roastbeef auf Chorizo-Cookie, Tatarsauce und Coleslaw

Krevettencocktail mit Mango, grüner Papaya und Chili

Mini Brioche Sandwich mit Lachs, Zucchini und Frischkäse

Erbsen-Hummus mit Radiesli, Macadamia und Senfsaat (v)

...

Spargelsuppe mit Basilikum und Tomatenöl (v)

Geschmorte Rindsbäggli mit Jus und Speckcrumble, Kartoffelstampf und Lauchsalat

Lachsfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Zitronen-Risonipasta und glasierte Rüeбли

Spinat-Tortellini mit Zucchini, Ricottaschaum und Haselnuss-Dukkah (v)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Kaffee-Ganache mit Passionsfrucht und Meringue

Preis pro Person

## CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar auf Chorizo-Cookie mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle

Geräucherter Lachs auf Pistazien-Waffel, Zitronenquark und Dill

Gerösteter Sellerie mit Macadamia, Granny Smith und Senfsaat (vg)

Tartelette mit Rüebl, Spargel und Erbsen (v)

Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

...

Spargelsuppe mit Basilikum und Tomatenöl (v)

Geschmorte Rindsbäggli mit Jus und Speckcrumble, Kartoffelstampf und Lauchsalat

Lachsfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Venere Risotto und Kohlragigemüse mit Bärlauch

Spinat-Tortellini mit Zucchetti, Ricottaschaum und Haselnuss-Dukkah (v)

Kartoffelgnocchi mit Gemüse-Beurre Blanc, Onsenei und gebratenen Waldpilzen

Gebackene Zanderknusperli mit Zitronen-Risonipasta, Tataresauce und Frühlingszwiebeln

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Kaffee-Ganache mit Passionsfrucht und Meringue

Tartelette mit Karamell und Schokolade

v= vegetarisch | vg= vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Diese Angebote sind vollwertige Mahlzeiten 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.

Preis pro Box

## GENUSS ZUM MITNEHMEN

Ein unvergesslicher Anlass verdient ein besonderes Geschenk. Ob als edles Give-Away für Ihre Gäste oder als genussvoller Abschluss direkt vor Ort - unsere handgefertigten Pralinen sind die perfekte Wahl. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreiert, begeistern sie in verschiedenen Grössen und raffinierten Geschmacksrichtungen.

4 Pralinen	7.90
...	
9 Pralinen	16.90
...	
16 Pralinen	32.90
...	
25 Pralinen	49.90
...	
36 Pralinen	74.90
...	
49 Pralinen	99.90