



BIENVENUE

Une maison pleine d'histoire, débordante de vie et de passion, qui allie tradition et modernité.

Comme **modern Brasserie**, 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 des «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.

A WARM WELCOME

Step into our culinary world where history is paired with vitality, and tradition harmonizes with modernity.

As a **modern Brasserie**, 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, Michèle Begert & 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



*Citron

Mousse au fromage blanc |
Edelweiss 36% Couverture | Thym

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Betterave | Bœuf Black Angus | Citron

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



*Citron

Mousse au fromage blanc |
Edelweiss 36% Couverture | Thym

Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Betterave | Topinambour | Citron



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



*Lemon

Quark mousse |
Edelweiss 36% couverture | Thyme

5-course menu per person 135.-

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

Beetroot | Black Angus Beef | Lemon

FROM THE GROUND

*Beetroot

Amaranth | Horseradish | Granny Smith



Leek foam

Kombu | Shiitake | Garlic



Chicory

Mizkan vinegar | Truffle | Gruyère



*Topinambur

Pumpkin | Potatoes |
Kaffir Lime



*Lemon

Quark mousse |
Edelweiss 36% couverture | Thyme

5-course menu per person 105.-

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


Beetroot | Topinambur | Lemon



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 Jospier, 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
- Steak de Longe de Bœuf** env. 400g par personne 62
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 parmesan | Pommes de terres de printemps | 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	
Beef loin steak approx. 400g	per person 62
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:
Parmesan risotto | Spring potatoes | French fries | Seasonal vegetables


 vegetarian
 vegan possible





ENTRÉES

 Salade d'asperges vertes 19	
Mozzarella de bufflonne Vinaigrette de viande séchée Petit pois	
Ceviche de Doraden 22	
Sauce Vierge Oignon rouge Orange	
Carpaccio de bœuf 23	
Mayonnaise César Grana Padano Radis	
 Soupe à la crème de pommes de terre 13	
Oignons de printemps Beurre Noisette Niox	
Os à moelle grillé de „Handselected Swiss Beef“ env. 25min 18	
Pain au levain Ail Porto poivre	
 Risotto d'épeautre 17	
Jeune d'œuf Belper Knolle Poireau	
Symphonie du Casino pour 2 personnes par personne 29	
Assortiment d'entrées	

CASINO TARTARE

Tartare de tomates végétalien 70g 140g 17 23	
 Olive Echalote Focaccia	
Tatar de «Handselected Swiss Beef» 70g 140g 28 38	
gratiné au Café de Paris Brioche + Rémy Martin, Calvados ou Whisky +4	
Tartare de truite saumonée 26	
Croquettes de rösti Crème Fraîche Caviar de truite	


 végétarien
 végétalien possible



STARTERS

 Green asparagus salad	19
Buffalo mozzarella Dried meat vinagrette Garden peas	
Sea bream ceviche	22
Sauce Vierge Red Onion Orange	
Beef carpaccio	23
Caesar Mayonnaise Grana Padano Radish	
 Cream soup of potato	13
Spring onion Beurre noisette Walnut	
Grilled marrow bone from „Handselected Swiss Beef“ approx. 25min	18
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
 Spelt risotto	17
Egg yolk Belper Knolle Leek	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR




 Vegan tomato tartare 70g 140g	17 23
Olive Shallot Focaccia	
« Handselected Swiss Beef » tatar 70g 140g	28 38
gratinated with Café de Paris Brioche	
+ Rémy Martin, Calvados or Whisky	+4
Salmon trout tatar 70g 140g	26
Rösti croquette Crème fraîche Trout caviar	

 vegetarian

 vegan possible






PLATS PRINCIPAUX



 Risotto au parmesan	19 28
Sauge Herbes du jardin Vinaigre balsamique	
 Asperges blanches	29 35
Sauce à la crème aux morilles Salade d'herbes Poivre Casino + Jambon fumé de campagne de l'Emmental	32 39
 Raviolis au fromage de montagne	29
Haricots secs Nectar de poire Noix grillées	
Bolognaise de bœuf du Simmental au Mezze Manice	36
Salsiccia Grana Padano Sauge	
Poitrine de poulet de l'Alpstein	38
Chou frisé Mousse de vin blanc Risotto au parmesan	
Casino Coq'au Vin	39
Carotte Lard de porc Duroc Pommes de terre de printemps	
Filet de loup de mer rôti	42
Pesto de Noix et d'ail des ours Épinards Pommes de terre de printemps	
Epaule de bœuf braisée	42
Purée d'oignons et raifort Estragon Croûte aux herbes	
Emincé de veau à la sauce de champignons	47
Tagliolini Demi-crème acidulée Champignons de paris	
Entrecôte de bœuf suisse env. 200g	54
Salad d'herbes jus de veau garniture au choix	

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Parmesan Risotto Sage Garden herbs Balsamic vinegar	19 28
 White asparagus Morel cream sauce Herb salad Casino pepper + Smoked ham from the Emmental	29 35 32 39
 Mountain cheese Ravioli Dired beans Pear nectar Roasted walnuts	29
Simmental Beef bolognaise with Mezze Manice Salsiccia Grana Padano Sage	36
Alpstein Chicken breast Savoy cabbage White wine foam Parmesan risotto	38
Casino Coq'au Vin Carrot Duroc pork bacon Spring potatoes	39
Roasted sea bass fillet Walnut - Wild garlic pesto Spinach leaves Spring potatoes	42
Braised beef shoulder Onion and horseradish puree Tarragon Herb crust	42
Sliced veal with mushroom cream sauce Tagliolini Sour cream Pearl mushrooms	47
Swiss Beef entrecôte approx. 200g Herb salad Veal Jus Choice of side dish	54

 vegetarian
 vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71%	12
Argousier Brownie Crumble au chocolat	
Mille feuille au rhubarbe et noisettes	16
Ganache aux noisettes rhubarbe suisse marinée Pâte feuilletée	
Citron	19
Mousse au fromage blanc Edelweiss 36% Couverture Thym	
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 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 Chantilly			
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%	12
Sea buckthorn Brownie Chocolate Crumble	
Rhubarb-Hazelnut Mille Feuille	16
Hazelnut ganache Pickled Swiss rhubarb Puff pastry	
Lemon	19
Quark mousse Edelweiss 36% couverture Thyme	
Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

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