



SPEISEKARTE

14 - 18. April 2025

VORSPEISE

Hausgemachte Noix Gras Terrine mit Brioche
Sauerkirschen und Kräutersalat mit Senf-Ahorndressing
oder
Röstkartoffelcrèmesuppe
Aprikosenchutney, Rauchmandeln und Kafirlimettenöl

HAUPTSPEISE

Lammschulterbraten mit Minze-Jus
Grüne Bohnen und Schupfnudeln
oder
Tagesfisch
Papardelle mit Bärlauchpesto und Apfel-Beurre Blanc
oder
Grillierter Spitzkabis mit Harissa Butter
Topinambur, Heidelbeerreduktion und Bratkartoffeln
2 Gang Menü 45
Tagesteller 35

UNSERE EDELSTÜCK-WOCHENEMPFEHLUNG:

Gebatene Alpsteiner Entenbrust, grüne Spargeln und Kartoffelgratin 54

À LA CARTE

Casino Mischsalat 12
Frühlingsgemüse, Kernengranola und Hausdressing

Tatar vom Weiderind 70/140g 28/38
gratiniert mit Café de Paris und grillierte Brioche

Roastbeefsteller mit Tartarsauce 37
Senfkaviar, Gartenkresse und Pommes Frites

Parmesan-Risotto 19/28
Salbei, Balsamico und Kräutersalat

Alpstein Pouletbrust 38
Schupfnudeln, brüne Bohnen und Weissweinschaum

Rindsfiletwürfel mit Pilzrahmsauce 54
Fettucine, wilder Brokkoli und Crème fraîche

Casino Burger „Handselected Swiss Beef“ 34
BBQ-Sauce, Bacon Jam, Toggenburger Käse und Berner Frites

Walnuss-Cheddar Burger 29
BBQ-Sauce, Toggenburger Käse, Coleslaw und Berner Frites

NACHSPEISEN

Casino Eiskaffee 13
Vanilleglace, Kaffeeglacé und Espresso

Casino Dänemark 13
Vanilleglace, Schokoladenglace und EspressoSchokoladensauce

Pâtisseriesivitrine nach Tagesangebot 12.00–22.30 Uhr

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Lamm: Irland | Tagesfisch: unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.