



HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne.

Als **modern Brasserie** lassen wir uns davon inspirieren und kochen 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, Michèle Begert & 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

*Rubiger Saibling

Kohlrabi | Kamille | Gurke



Spargelschaum

Kefen | Rhabarber | Radiesli



Schweizer „Lucky Shrimps“

Tomate | Stangensellerie | Aubergine



*Swiss Farmer Kalb

Morcheln | Blumenkohl | Erbsen



*Zitrone

Quarkmousse | Edelweiss 36% Couverture | Thymian

VEGETARISCH

*Grillierter Lattich

Kohlrabi | Kamille | Gurke



Spargelschaum

Kefen | Rhabarber | Radiesli



Zucchettiblüte

Ricotta | Safran | Minze



*Kartoffel

Haselnuss | Aubergine | Tonburi



*Zitrone

Quarkmousse | Edelweiss 36% Couverture | Thymian

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

*3-Gänge-Menü pro Person 89.-

Saibling | Swiss Farmer Kalb | Zitrone



5-Gänge-Menü pro Person 105.-

*3-Gänge-Menü pro Person 64.-

Lattich | Kartoffel | Zitrone

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	
Rindshohrücken Steak ca. 400g	pro Person 62
Wilder Brokkoli Kalbsjus 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:

Parmesan-Risotto | Frühlingskartoffeln | Pommes Frites | Saisongemüse

jede weitere Beilage 9

 vegetarisch

 vegan möglich



VORSPEISEN

Grüner Spargelsalat	19
Büffelmozzarella Trockenfleisch-Vinaigrette Gartenerbsen	
Doraden Ceviche	22
Sauce Vierge Rote Zwiebel Orange	
Rindscarpaccio	23
Caesar Mayonnaise Grana Padano Radieschen	
 Kartoffelschaumsuppe	13
Frühlingszwiebeln Beurre Noisette Walnuss	
Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“ ca. 25min	18
Sauerteigbrot Knoblauch Portwein Pfeffer	
 Dinkelrisotto	17
Eigelb Belper Knolle Lauch	
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

CASINO TATAR

  Veganes Tomatentatar 70g 140g	17 23
Olive Eschalotte Focaccia	
Tatar vom «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
gratiniert mit Café de Paris Brioche	
+ Rémy Martin, Calvados oder Whisky	+4
Lachsforellentatar	26
Röstikrokette Crème Fraîche Forellenkaviar	

 vegetarisch

 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto Salbei Gartenkräuter Balsamico	19 28
 Weisser Spargel Morchelrahmsauce Kräutersalat Casino Pfeffer +Emmentaler Landrauchschninken	29 35 32 39
 Bergkäse Ravioli Dörrbohnen Birnen-Nektar geröstete Baumnüsse	29
Simmentaler Rinds-Bolognaise mit Mezza Maniche Salsiccia Grana Padano Salbei	36
Alpstein Pouletbrust Wirsing Weissweinschaum Parmesanrisotto	38
Casino Coq'au Vin Bundkarotte Speck vom Duroc Schwein Frühlingskartoffeln	39
Gebratenes Wolfsbarschfilet Baumnuss-Bärlauchpesto Blattspinat Frühlingskartoffeln	42
Geschmorte Rindsschulter Zwiebel- Meerrettichpüree Estragon Kräuterkruste	42
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignons	47
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g Kräutersalat Kalbsjus Beilage nach Wahl	54
Beilagen zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive: Parmesan-Risotto Frühlingskartoffeln Pommes Frites Saisongemüse	jede weitere Beilage 9

 vegetarisch
 vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71%	12
Sanddorn Brownie Schoko-Crumble	
Rhabarber-Haselnuss Mille feuille	16
Haselnussganache eingelegter schweizer Rhabarber Blätterteig	
Zitrone	19
Quarkmousse Edelweiss 36% Couverture Thymian	
Pâtisseriesivitrine nach Tagesangebot 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark	13
Vanilleglace Schokoladensauce Streusel	
Coupe Colonel	13
Limetten-Basilikumsorbet Vodka Cracker	
Coupe Noisette	13
Vanilleglace Haselnussglace Caramelsauce	
Casino Eiskaffee	13
Vanilleglace Moccaglace Espresso Schlagrahm	

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.