



# 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

### \*Ombles de Rubigen

Chou-rave | Camomille | Concombre



### Potage d'asperges

Mange-tout | Rhubarbe | Radis



### «Lucky Shrimps» suisse

Tomate | Céleri à côtes | Aubergine



### \*Veau de Swiss Farmer

Morilles | Chou-fleur | Petit pois



### \*Citron

Mousse au fromage blanc |  
Edelweiss 36% Couverture | Thym

**Menu à 5 plats** par personne 135.-

**\*Menu à 3 plats** par personne 89.-

Ombles | Veau | Citron

## DE LA TERRE

### \*Laitue romaine grillée

Chou-rave | Camomille | Concombre



### Potage d'asperges

Mange-tout | Rhubarbe | Radis



### Fleur de courgette

Ricotta | Safran | Menthe



### \*Pomme de terre

Noisette | Aubergine | Tonburi



### \*Citron

Mousse au fromage blanc |  
Edelweiss 36% Couverture | Thym

**Menu à 5 plats** par personne 105.-

**\*Menu à 3 plats** par personne 64.-

Laitue | Pommes de terre | 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

**\*Char from Rubigen**  
Kohlrabi | Camomile | Cucumber



**Asparagus foam**  
Sugar peas | Rhubarb | Radish



**Swiss 'Lucky Shrimps'**  
Tomato | Celery | Aubergine



**\*Swiss Farmer veal**  
Morels | Cauliflower | Peas



**\*Lemon**  
Quark mousse |  
Edelweiss 36% couverture | Thyme

**5-course menu** per person 135.-  
**\*3-course menu** per person 89.-  
Char | Swiss Farmer veal | Lemon

## FROM THE GROUND

**\*Grilled lettuce**  
Kohlrabi | Camomile | Cucumber



**Asparagus foam**  
Sugar peas | Rhubarb | Radish



**Courgette flower**  
Ricotta | Saffron | Mint



**\*Potato**  
Hazelnut | Aubergine | Tonburi



**\*Lemon**  
Quark mousse |  
Edelweiss 36% couverture | Thyme


**5-course menu** per person 105.-  
**\*3-course menu** per person 64.-  
Lettuce | Potato | 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

 <b>Baked Cauliflower</b>	per person 36
Hazelnut Dukkah   Pecorino   Side dishes of your choice	
<b>Sea bass in a salt crust</b>	per person 57
Seasonal vegetables   Caper-Lemon butter   Side dishes of your choice	
<b>Beef loin steak</b> approx. 400g	per person 62
Wild Broccoli   Gremolata   Side dishes of your choice	
<b>Long Rib of Beef</b> approx. 900g	per person 49
Pimientos de Padron   Red wine Jus   Side dishes of your choice	
<b>Beef Chateaubriand</b> approx. 400g	per person 69
Seasonal vegetables   Veal jus   Side dishes of your choice	

<b>Côte de Bœuf of spanish Morucha Beef</b> 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


---

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

# CASINO TARTARE

---

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

 végétarien  
 végétalien possible





# STARTERS

---

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

# CASINO TATAR

---

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

 vegetarian




 vegan possible





# PLATS PRINCIPAUX

---

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

## 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



# MAIN COURSES

---

 <b>Parmesan Risotto</b> Sage   Garden herbs   Balsamic vinegar	19   28
 <b>White asparagus</b> Morel cream sauce   Herb salad   Casino pepper + Smoked ham from the Emmental	29   35 32   39
 <b>Mountain cheese Ravioli</b> Dired beans   Pear nectar   Roasted walnuts	29
<b>Simmental Beef bolognaise with Mezze Maniche</b> Salsiccia   Grana Padano   Sage	36
<b>Alpstein Chicken breast</b> Savoy cabbage   White wine foam   Parmesan risotto	38
<b>Casino Coq'au Vin</b> Carrot   Duroc pork bacon   Spring potatoes	39
<b>Roasted sea bass fillet</b> Walnut - Wild garlic pesto   Spinach leaves   Spring potatoes	42
<b>Braised beef shoulder</b> Onion and horseradish puree   Tarragon   Herb crust	42
<b>Sliced veal with mushroom cream sauce</b> Tagliolini   Sour cream   Pearl mushrooms	47
<b>Swiss Beef entrecôte</b> approx. 200g Herb salad   Veal Jus   Choice of side dish	54
<b>Side dishes</b> two side dishes of your choice are included: Parmesan risotto   Spring potatoes   French fries   Seasonal vegetables	each additional side dish 9

 vegetarian  
 vegan possible



# DESSERT

---

<b>Mousse au chocolat Oswaldo 71%</b>	12
Argousier   Brownie   Crumble au chocolat	
<b>Mille feuille au rhubarbe et noisettes</b>	16
Ganache aux noisettes   rhubarbe suisse marinée   Pâte feuilletée	
<b>Citron</b>	19
Mousse au fromage blanc   Edelweiss 36% Couverture   Thym	
<b>Vitrine de pâtisseries selon l'offre du jour</b> 12.00-22.30 Uhr	

# COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Danemark</b>	13		
Glace à la vanille   Sauce au chocolat   Crumble			
<b>Coupe Colonel</b>	13		
Sorbet citron-basilic   Vodka   Crackers			
<b>Coupe Noisette</b>	13		
Glace à la vanille   Glace aux noisettes   Sauce caramel			
<b>Casino café glacé</b>	13		
Glace à la vanille   Glace au mocca   Espresso   Chantilly			
<b>Sorbets &amp; Glaces</b>			
• 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

---

<b>Oswaldo Chocolate mousse 71%</b>	12
Sea buckthorn   Brownie   Chocolate Crumble	
<b>Rhubarb-Hazelnut Mille Feuille</b>	16
Hazelnut ganache   Pickled Swiss rhubarb   Puff pastry	
<b>Lemon</b>	19
Quark mousse   Edelweiss 36% couverture   Thyme	
<b>Pâtisserie vitrine according to daily offer</b> 12.00-22.30 Uhr	

# COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Denmark</b>	13		
Vanilla ice cream   Chocolate sauce   Crumble			
<b>Coupe Colonel</b>	13		
Lime and basil sorbet   Vodka   Crackers			
<b>Coupe Noisette</b>	13		
Vanilla ice cream   Hazelnut ice cream   Caramel sauce			
<b>Casino Ice Coffee</b>	13		
Vanilla ice cream   Mocha ice cream   Espresso   Whipped cream			
<b>Glaces &amp; Sorbets</b>			
• 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