



MUTTERTAGSMENÜ

11. Mai 2025

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

Rindscarpaccio
Fetacrème, Rucola und Kapern
oder

Tomatensalat
Büffelmozzarella, Basilikum und Pinienkerne



Niedergegarter Kalbshohrücken
Kartoffelgratin, Wilder Broccoli und Morchelrahmsauce
oder

Brüggli Lachsforellenfilet mit Honig-Senfglasur
Fregola Sarda, Wilder Broccoli und Zitronen Beurre-blanc



Rhabarber
Haselnussmousse, Sable Breton und Vanille

Tagesteller Fleisch	52
Tagesteller Fisch	45
2 Gang Menü	69
3 Gang Menü	85

À LA CARTE

Casino Mischsalat Bärlauch Dressing, Radiesli und Kernengranola	12
Tatar vom "Handselected Swiss Beef" 70/140g gratinert mit Café de Paris und grillierte Brioche	28/38
Parmesan-Risotto Salbei, Gartenkräuter und Balsamico	19/28
Gebrautes Wolfsbarschfilet Baumnuss-Bärlauchpesto, Blattspinat und Frühlingkartoffeln	42
Grillierte Alpstein Pouletbrust Wirsing, Weissweinschaum und Frühlingkartoffeln	38
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g Saisongemüse, Kalbsjus und Berner Pommes Frites	54
Weisse Butterspargeln Morchelrahmsauce, Kräutersalat und Casino Pfeffer +Emmentaler Landrauchschenen	35 39

NACHSPEISE

Pâtisserie-Kreationen aus unserer Vitrine (Tagesangebot)

Rhabarber Haselnussmousse, Sable Breton und Vanille	16
--	----

HAUSGEMACHTE GLACE

1 Kugel	4
2 Kugeln	7
3 Kugeln	10

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

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

Wolfsbarsch: Griechenland (Aquakultur)

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.