



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



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 Josper Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.



Gebackener Blumenkohl

Haselnuss Dukkah | Pecorino | Beilagen nach Wahl

pro Person 36

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Saisongemüse | Kapern-Zitronen Butter | Beilagen nach Wahl

pro Person 57

Rindshohrücken Steak ca. 400g

Wilder Brokkoli | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

pro Person 62

Long Rib vom Rind ca. 900g

Pimientos de Padron | Rotweinjus | Beilagen nach Wahl

pro Person 49

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g

Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

pro Person 69

Côte de Boeuf vom spanischen Morucha Rind ca. 600g

Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

pro Person 75

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 Eichen, 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-Bolognese 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

Parmesan-Risotto | Frühlingskartoffeln | Pommes Frites | Saisongemüse

jede weitere Beilage 9

 vegetarisch
 vegan möglich



DESSERT

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

Pâtisserievitrine nach Tagesangebot 12.00-22.30 Uhr

COUPES & GLACES

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

Sorbets & Glaces

• Limetten-Basilikumsorbet	• Haselnussglace	1 Kugel	4
• Passionsfruchtsorbet	• Moccaglace	2 Kugeln	7
• Vanilleglace	• Aprikosensorbet	3 Kugeln	10
• Schokoladenglace	• Erdbeersorbet		
• Doppelrahm-Cookies-Karamell			



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.