



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 Josper, 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



Baked Cauliflower

per person 36

Hazelnut Dukkah | Pecorino | Side dishes of your choice

Sea bass in a salt crust

per person 57

Seasonal vegetables | Caper-Lemon butter | Side dishes of your choice

Beef loin steak approx. 400g

per person 62

Wild Broccoli | Gremolata | Side dishes of your choice

Long Rib of Beef approx. 900g

per person 49

Pimientos de Padron | Red wine Jus | Side dishes of your choice

Beef Chateaubriand approx. 400g

per person 69

Seasonal vegetables | Veal jus | Side dishes of your choice

Côte de Bœuf of spanish Morucha Beef 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

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

CASINO TARTARE

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

 végétarien
 végétalien possible



STARTERS

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

CASINO TATAR

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

 vegetarian

 vegan possible



PLATS PRINCIPAUX

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

Accompagnements

chaque accompagnement supplémentaire 9

Risotto au parmesan | Pommes de terres de printemps | Pommes frites | Légumes de saison

 végétarien

 végétalien possible



MAIN COURSES

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

 vegetarian
 vegan possible



DESSERT

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

COUPES & GLACES

Coupe Danemark Glace à la vanille Sauce au chocolat Crumble	13
Coupe Colonel Sorbet citron-basilic Vodka Crackers	13
Coupe Noisette Glace à la vanille Glace aux noisettes Sauce caramel	13
Coupe Romanoff Glace à la vanille Sorbet à la fraise Fraises Sauce à la fraise Crumble Crème chantilly	13
Casino café glacé Glace à la vanille Glace au mocca Espresso Chantilly	13

Glaces & Sorbets

• Glace à la vanille	• Sorbet citron-basilic	1 boule	4
• Glace au chocolat	• Sorbet à la passion	2 boules	7
• Glace à la noisette	• Sorbet à l'abricot	3 boules	10
• Glace au café	• Sorbet de la fraise		
• Glace au Double-crème cookies caramel			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

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

COUPES & GLACES

Coupe Denmark Vanilla ice cream Chocolate sauce Crumble	13
Coupe Colonel Lime and basil sorbet Vodka Crackers	13
Coupe Noisette Vanilla ice cream Hazelnut ice cream Caramel sauce	13
Coupe Romanoff Vanilla ice cream Strawberry sorbet Strawberrys Strawberry sauce Crumble Whipped cream	13
Casino Ice Coffee Vanilla ice cream Mocha ice cream Espresso Whipped cream	13

Ice Cream & Sorbets

• Vanilla ice cream	• Lime and basil sorbet	1 scoop	4
• Chocolate ice cream	• Passion fruit sorbet	2 scoops	7
• Hazelnut ice cream	• Apricot sorbet	3 scoops	10
• Mocca ice cream	• Strawberrys sorbet		
• Double cream cookies caramel			



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT