

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder als krönender Abschluss eines Events!
Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



Preis pro Person

KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Grissini mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten Oliven und Hummus

CASINOMIX KLEIN

16.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern
Variation von 3 Snacks

CASINOMIX GROSS

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern
Variation von 6 Snacks

CASINO SNACK

22.-

Casino Rauchfleisch, Hobelkäse, Butterzopf, Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Alle Speisen werden vom Buffet angeboten.

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

APÉRO RICHE KLEIN

38.–

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Blini mit geräucherter Lachs, Zitronenquark und Dill

Focaccia mit Brie, mariniertes Kürbis, Birne und Spinatsalat (v)

Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)

...

Blumenkohl-Cashewsuppe mit Orangenöl (vg)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Poulet-Yakitorispiessli mit Mango, Erdnuss und Frühlingszwiebeln

APÉRO RICHE GROSS

48.–

Kürbistatar auf Thymian-Cracker, Burrata und Birne

Blini mit Thunfisch, Tzatziki-Frischkäse und Senfsaat

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Pistazie (v)

Roastbeef auf Chorizo-Cookie, Tatarsauce und Coleslaw

Gefüllte Mini Brioche mit Lachs, Frischkäse und Zucchetti

...

Kartoffelcrèmesuppe mit Crème fraîche und Kapern (v)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Blätterteig-Schinkenkissen mit Senfcrème

Gemüse-Samosa mit Joghurt-Minzdip, Couscous und Granatapfel (v)

Apéro Riche Angebote in Kombination mit dem „Knusprig und Würzig“:

Aufpreis CHF 7.00 pro Person

v=vegetarisch | vg=vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen. Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an. Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.

Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit (ab 20 Personen).



MENÜ 1

Mini Lattichsalat mit Kürbis, Passionsfrucht und Pekannuss

58.-

Emmentaler Schweinssteak mit Calvadosjus, Röstikreation und Speck-Bohnen

Vegi: *Sellerie-Piccata mit Schnittlauchcrème, Röstikreation und grüne Bohnen*

Marronimousse mit Cassis, Vanille und Sablé Breton

MENÜ 2

Karotten-Kokossuppe mit Yuzu, Honig und Petersilie

68.-*

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kürbis-Cannelloni, Wirsing und Preiselbeeren

Vegi: *Kürbis-Cannelloni mit cremigem Wirsing, Steinpilze und Preiselbeeren*

Schokolade Oswaldo 71% mit Quitte und Mandeln

MENÜ 3

Kürbismousse mit Meaux-Senf, Mais, Endivie und Orange

70.-

Niedergegartes Hirschentrecôte mit Calvadosjus, Serviettenknödel, Rotkraut und Rosenkohl

Vegi: *Serviettenknödel mit sautierten Waldpilzen, Rotkraut, Rosenkohl und Granny Smith Apfel*

Karamellmousse mit Feige, Thymian und Honig

MENÜ 4

Mini Lattichsalat mit Kürbis, Passionsfrucht und Pekannuss

83.-*

Kartoffelsuppe mit Kapernbutter, Brioche und Crème fraîche

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kürbis-Cannelloni, Wirsing und Preiselbeeren

Vegi: *Kürbis-Cannelloni mit cremigem Wirsing, Steinpilze und Preiselbeeren*

Marronimousse mit Cassis, Vanille und Sablé Breton

MENÜ 5

Lachsforelle auf Spargelsalat, Buttermilch und Estragon

99.-

Spinatsuppe mit Haselnuss, Birne und Brie

Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Balsamico-Linsen und Krautsalat

Niedergegartes Kalbnierstück mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch

Vegi: *Tessiner Mais mit sautierten Pilzen, Kohlrabi, Bärlauch und Gemüsebällchen*

Quarkmousse mit Zitronencremeux, Zitronensorbet und Edelweiss Couverture 36%

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** ergänzt oder ersetzt werden.

*Aufpreis für Rindsfilet „Classic Swiss Beef von Luma“ 18.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BUFFET

Mit unseren Buffets können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten (ab 40 Personen).



VORSPEISEN

24.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle
Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill
Focaccia mit Brie, mariniertes Kürbis, Birne und Spinatsalat (v)
Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)
Roastbeef auf Chorizo-Cookie mit Tataresauce und Coleslaw
Karotten-Kokossuppe mit Yuzu und Kräuteröl (vg)

HAUPTGANG

35.-

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln
Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Lauch
Kürbis-Cannelloni mit Zucchetti, Feta, Rucola und Pekannüssen(v)

KÄSE

18.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

20.-

Schokoladen-Brownie mit Vanille-Ganache
Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen
Marronimousse mit Cassis und Sablé Breton
Schokoladenmousse mit Kakaocrumble und Quitte
Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

v= vegetarisch | vg= vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

FLYING LUNCH- UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinen Geschirren angerichtet (ab 20 Personen).
Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.
Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von zwei Stunden empfohlen.



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)

...

Karotten-Kokossuppe mit Yuzu und Kräuteröl (vg)

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln

Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Röstzwiebeln

Orecchiette Pasta mit Kürbispesto, Zucchetti, Feta und Rucola (v)

...

Schokoladenbrownie mit Vanille-Ganache

Karamellmousse mit Quitte und Honig

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Kürbistatar-Bruschetta mit Senf, Kapern und Schnittlauch (v)

Blini mit Thunfisch, Tzatziki-Frischkäse und Senfsaat

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Pistazie (v)

Roastbeef auf Chorizo-Cookie mit Tataresauce und Coleslaw

Gefüllte Mini Brioche mit Lachs, Zucchetti und Frischkäse

...

Blumenkohl-Cashewsuppe mit Orangenöl (vg)

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln

Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Röstzwiebeln

Orecchiette Pasta mit Kürbispesto, Zucchetti, Feta und Rucola (v)

...

Schokoladenbrownie mit Vanille-Ganache

Karamellmousse mit Quitte und Honig

Vermicelle-Tartelette mit Meringue und Sauerkirsche

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Pistazie (v)

Focaccia mit Brie, Kürbis, Birne und Spinatsalat (v)

Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)

...

Karotten-Kokossuppe mit Yuzu und Kräuteröl (vg)

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln

Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Röstzwiebeln

Orecchiette Pasta mit Kürbispesto, Zucchetti, Feta und Rucola (v)

Felchenk nusperli mit Orangencreme, Gersotto und Gartenkresse

Tessiner Mais mit sautierten Waldpilzen, Rosenkohl und Cassisbeeren

...

Schokoladenbrownie mit Vanille-Ganache

Karamellmousse mit Quitte und Honig

Vermicelle-Tartelette mit Meringue und Sauerkirsche

Kokoscreme mit Mango und Passionsfrucht (vg)

v=vegetarisch | vg=vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Diese Angebote sind vollwertige Mahlzeiten und werden für eine Verweildauer von maximal 120 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 120 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Preis pro Box

GENUSS ZUM MITNEHMEN

Ein unvergesslicher Anlass verdient ein besonderes Geschenk. Ob als edles Give-Away für Ihre Gäste oder als genussvoller Abschluss direkt vor Ort - unsere handgefertigten Pralinen sind die perfekte Wahl. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreiert, begeistern sie in verschiedenen Grössen und raffinierten Geschmacksrichtungen.

4 Pralinen	7.90
...	
9 Pralinen	16.90
...	
16 Pralinen	32.90
...	
25 Pralinen	49.90
...	
36 Pralinen	74.90
...	
49 Pralinen	99.90