



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



TASTING MENÜ

ABENDS BESTELLBAR VON 18 -21 UHR

«Unsere Küche ist ein Schmelztiegel von diversen Kulturen. Wir kommen aus den unterschiedlichsten Orten der Welt und fühlen uns doch verbunden. In diesem Sinne kochen wir mit Leidenschaft und einer Vielfalt an Ideen und lassen Erfahrungen und Erlebnisse direkt in unsere Tasting Menüs einfließen.»

Bill Stooss & Team

FISCH UND FLEISCH

*Gelbschwanzmakrele

Gurke | Buttermilch | grüner Apfel



Karotten-Pfirsich Kaltschale

Champagneressig | Pistazien | Olivenöl



Schweizer „Lucky Shrimps“

Tomate | Stangensellerie | Aubergine



*Swiss Farmer Kalb

Morcheln | Blumenkohl | Erbsen



*Erdbeere

Vanille | Sable Breton | Pfefferminze

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Gelbschwanzmakrele | Swiss Farmer Kalb |
Erdbeere

VEGETARISCH

*Berner Tomate

Gurke | Buttermilch | grüner Apfel



Karotten-Pfirsich Kaltschale

Champagneressig | Pistazien | Olivenöl



Zucchettiblüte

Ricotta | Safran | Zitrone



*Kartoffel

Haselnuss | Aubergine | Tonburi



*Erdbeere

Vanille | Sable Breton | Pfefferminze

5-Gänge-Menü pro Person 105.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Berner Tomate | Kartoffel | Erdbeere



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.

Ganze grillierte Dorade für 1 Person

42

Saisongemüse | Chimichurri | Beilage nach Wahl

Long Rib vom Rind ca. 900g

pro Person 49

Pimientos de Padron | Rotweinjus | Beilagen nach Wahl

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g

pro Person 69

Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

Côte de Boeuf vom spanischen Morucha Rind ca. 600g

pro Person 75

Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

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 Eicheln, Blättern und Kräutern sorgt für zartes, hellrotes Fleisch mit intensivem Geschmack.

Beilagen

jede weitere Beilage 9

zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:

Parmesan-Risotto | Kräuterkartoffeln | Pommes Frites | Saisongemüse



VORSPEISEN

 Casino Tomatensalat	19
Burrata grillierte Pfirsich Casino Pfeffer	
Wolfsbarsch Ceviche	24
Sauce Vierge Rote Zwiebel Wassermelone	
Rindscarpaccio	24
Caesar Mayonnaise Grana Padano Radieschen	
 Kalte Vichyssoise	14
Grillierter Lauch Creme Fraiche Schnittlauch	
Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“ ca. 20min	20
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	27
Röstikrokette Crème Fraîche Forellenkaviar	



vegetarisch



vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto	19 28
Salbei Gartenkräuter Balsamico	
 Hausgemachte Pistazien Ravioli	34
Minze Pecorino Pfifferlinge	
 Ricotta Malfatti	29
Straciatella pikante Tomatensugo Basilikum	
Alpstein Pouletbrust	39
Wilder Brokkoli Weissweinschaum Parmesanrisotto	
Casino Coq'au Vin	39
Bundkarotte Speck vom Duroc Schwein Kräuterkartoffeln	
Gebrochenes Zanderfilet	42
Berner Tomaten Blattspinat Kräuterkartoffeln	
Geschmorte Rindsschulter	42
Zwiebel-Meerrettichpüree Estragon Kräuterkruste	
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	47
Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignons	
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g	54
Saisongemüse Kalbsjus Beilage nach Wahl	
Beilagen	jede weitere Beilage 9
Parmesan-Risotto Frühlingskartoffeln Pommes Frites Saisongemüse	



vegetarisch



vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71% Kirsche Salbei Schoko-Crumble	12
Aprikose Pistazienmousse Rosmarin Financier	16
Erdbeer Vanille Sable Breton Pfefferminze	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
Casino Eiskaffee Vanilleglace Moccaglace Espresso Schlagrahm	13
Coupe Romanoff Vanilleglace Erdbeersorbet frische Erdbeeren	13

Sorbets & Glaces

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.