

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

APÉRO

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



KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.–

Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte 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 mit Senfcrème, Röstzwiebeln und Kapern

Blini mit geräucherter Lachs, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Sellerie, Apfel und Baumnuss (v)

Choux mit Gruyère, Aprikose und Eschalotte (v)

...

Kürbissuppe mit Orange und Kräuteröl (vg)

Gebackene Krevette mit Glasnudelsalat und Ponzucrème

Gemüse-Pakora mit Joghurdip, Couscous und Granatapfel (v)

APÉRO RICHE GROSS

48.–

Kürbismousse mit Mango, Safran und Pumpernickel (v)

Thunfisch mit Avocado, Sesam und Miso

Focaccia mit Pesto, Hummus, Zucchini und Rucola (v)

Chorizo-Cookie mit Cantadou, Rohessspeck und Datteln

Tartelette mit Sellerie, Apfel und Baumnuss (v)

...

Randensuppe mit Meerrettich und Sauerkirsche (v)

Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Poulet-Yakitorispiessli mit Erdnuss, grüner Papaya und Koriander

Gebackene Jalapeno mit Schnittlauchcrème und Kürbis-Tomatenrelish (v)

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

Aufpreis CHF 7.00 pro Person

vg=vegan | v=vegetarisch | 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

BANKETTMENÜ

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

58.–

Kürbissuppe mit Orange, Haselnuss-Dukkah und Crème fraîche

Pochiertes Forellenfilet mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Süsskartoffelstampf und Lauch

Vegi: Gefülltes Gemüseschnitzel mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Süsskartoffelstampf und Lauch

Vanille Panna Cotta mit Blutorange und Zimtblüten-Ganache

MENÜ 2

68.–*

Tartelette mit Schwarzwurzel, Birne, Rohschinken und Kerbel

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kürbis-French Toast und cremiger Wirsing mit Cassisbeeren

Vegi: Gebratener Kürbis-French Toast mit Pilzketchup, cremiger Wirsing, Kabis und Cassisbeeren

Karamellmousse mit Apfel und Baumnuss

MENÜ 3

70.–

Rüeblivariation mit Zitrone, Olivenöl und Petersilie

Niedergegartes Kalbsnierstück mit Cognacjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Vegi: Gefülltes Gemüseschnitzel mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Vanille Panna Cotta mit Blutorange und Zimtblüten-Ganache

MENÜ 4

83.–*

Tartelette mit Schwarzwurzel, Birne, Rohschinken und Kerbel

Kürbissuppe mit Orange, Haselnuss-Dukkah und Crème fraîche

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kürbis-French Toast und cremiger Wirsing mit Cassisbeeren

Vegi: Gebratener Kürbis-French Toast mit Pilzketchup, cremiger Wirsing, Kabis und Cassisbeeren

Karamellmousse mit Apfel und Baumnuss

MENÜ 5

99.–

Rüeblivariation mit Zitrone, Olivenöl und Petersilie

Randensuppe mit Meerrettich und Sauerkirsche

Gebratener Zander mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Venere Risotto und Lauch

Niedergegartes Kalbsnierstück mit Cognacjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Vegi: Gefülltes Gemüseschnitzel mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Schokoladenmousse mit Bergamotte und Erdnuss-Financier

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.

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

BUFFET

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



VORSPEISEN

24.-

Kürbismousse mit Mango, Safran und Pumpernickel (v)
Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill
Tartelette mit Sellerie, Apfel und Baumnuss (v)
Focaccia mit Pesto, Hummus, Zucchini und Rucola (v)
Chorizo-Cookie mit Cantadou, Rohessspeck und Datteln
Randensuppe mit Meerrettich und Sauerkirsche (vg)

HAUPTGANG

35.-

Poulet-Saltimbocca mit Rosmarinjus, Quark-Pizokel und Schwarzwurzel-Spinatgemüse
Gebratener Zander mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Süsskartoffelstampf und Lauch
Rotes Linsencurry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Papadam (vg)

KÄSE

18.-

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

DESSERT

20.-

Schokoladenbrownie mit Karamell-Ganache
Vanille Panna Cotta mit Orange und Zimtblüte
Casino Crème brûlée
Vermicelle-Tartelette mit Meringue
Schokoladenmousse mit Bergamotte und Erdnuss

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

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 mit Senfcrème, Röstzwiebeln und Kapern

Thunfisch mit Avocado, Sesam und Miso

Tartelette mit Sellerie, Apfel und Baumnuss (v)

...

Randensuppe mit Meerrettich und Sauerkirsche (vg)

Pouletschenkelragout mit Süsskartoffelstampf, Brokkoli und Mandeln

Gebratener Zander mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Venere Risotto und Champagnerkraut

Gnocchi mit sautierten Waldpilzen, Kürbis, Rosenkohl und Preiselbeeren (v)

...

Schokoladen-Brownie mit Karamell-Ganache

Vanille Panna Cotta mit Orange und Zimtblüte

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.–

Chorizo-Cookie mit Cantadou, Rohessspeck und Datteln

Blini mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Dill

Choux mit Gruyère, Aprikose und Eschalotte (v)

Focaccia mit Pesto, Hummus, Zucchini und Rucola (v)

Tartelette mit Sellerie, Apfel und Baumnuss

...

Schwarzwurzelsuppe mit Birne und Kräuteröl (v)

Pouletschenkelragout mit Süßkartoffelstampf, Brokkoli und Mandeln

Gebratener Zander mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Venere Risotto und Champagnerkraut

Gnocchi mit sautierten Waldpilzen, Kürbis, Rosenkohl und Preiselbeeren (v)

...

Schokoladen-Brownie mit Karamell-Ganache

Vanille Panna Cotta mit Orange und Zimtblüte

Vermicelle-Tartelette mit Meringue

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Kürbismousse mit Mango, Safran und Pumpernickel (vg)

Thunfisch mit Avocado, Sesam und Miso

Focaccia mit Pesto, Hummus, Zucchini und Rucola (v)

Rindstatar mit Senfcrème, Röstzwiebeln und Kapern

Tartelette mit Sellerie, Apfel und Baumnuss (v)

...

Randensuppe mit Meerrettich und Sauerkirsche (vg)

Pouletschenkelragout mit Süsskartoffelstampf, Brokkoli und Mandeln

Gebratener Zander mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Venere Risotto und Champagnerkraut

Gnocchi mit sautierten Waldpilzen, Kürbis, Rosenkohl und Preiselbeeren (v)

Pouletschenkelknusperli mit Orangencrème, Rotkabis-Coleslaw und Belper Knolle

Rotes Linsencurry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Papadam (vg)

...

Schokoladen-Brownie mit Karamell-Ganache

Vanille Panna Cotta mit Orange und Zimtblüte

Casino Crème brûlée

Vermicelle-Tartelette mit Meringue

vg=vegan | v=vegetarisch | 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.