



# 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 Jospier 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

---

 <b>Nüsslersalat</b>	13
Balsamico Dressing   Ei   Croûtons mit gebratenem Speck	17
 <b>Dinkelrisotto</b>	17
Eigelb   Belper Knolle   Lauch	
 <b>Randenvariation</b>	18
Kräutervinaigrette   Stracciatella   Orange	
<b>Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“</b> <small>ca. 20min</small>	20
Sauerteigbrot   Knoblauch   Portwein Pfeffer	
<b>Hummerbisque</b>	24
Focaccia   Cayenneöl   Kerbel	
<b>Hamachi Ceviche</b>	25
Passionsfrucht   grüner Apfel   junge Koriandersprossen	
<b>Rindscarpaccio</b>	26
Senfvinaigrette   Grana Padano   Feige	
<b>Casino Symphonie</b> für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

# CASINO TATAR

---

 <b>Kürbistatar</b> 70g   140g	18   23
Sanddorn   Ingwer   Eigelb	
<b>Tatar vom «Handselected Swiss Beef»</b> 70g   140g	28   38
gratiniert mit Café de Paris   Brioche + Rémy Martin, Calvados oder Whisky	+4
<b>Lachsforellentartar</b>	27
Röstikrokette   Crème Fraîche   Forellenkaviar	

 vegetarisch

 vegan möglich



# HAUPTGERICHTE

---

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

 vegetarisch  
 vegan möglich



# DESSERT

---

<b>Schokolademousse Oswaldo 71%</b>	12
Quitte   Mandelfinancier   Butter-Crumble	
<b>Marroni</b>	16
Cassis   Vanille   Sablé Breton	
<b>Feige</b>	19
Karamell   Honig   Lavendel	
<b>Pâtisseriesivitrine nach Tagesangebot</b> 12.00-22.30 Uhr	

## COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Dänemark</b>	13
Vanilleglace   Schokoladensauce   Streusel	
<b>Coupe Colonel</b>	13
Limetten-Basilikumsorbet   Vodka   Cracker	
<b>Coupe Noisette</b>	13
Vanilleglace   Haselnussglace   Caramelsauce	
<b>Casino Eiskaffee</b>	13
Vanilleglace   Moccaglace   Espresso   Schlagrahm	
<b>Coupe Nesselrode</b>	13
Vanilleglace   Vermicelles   Meringue   Rahm	

### Sorbets & Glaces

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.