



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

*Maquereau à queue jaune

Concombre | babeurre | pomme verte



Coupe froide carotte-pêche

Vinaigre de champagne | Pistaches | Huile d'olive



«Lucky Shrimps» suisse

Tomate | Céleri branche | Aubergine



*Veau de Swiss Farmer

Morilles | Chou-fleur | Petit pois



*Fraise

Vanille | Sable Breton | Menthe poivrée

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Maquereau | Veau | Fraise

DE LA TERRE

*Tomate Bernoise

Concombre | Babeurre | Pomme verte



Coupe froide carotte-pêche

Vinaigre de champagne | Pistaches | Huile d'olive



Fleur de courgette

Ricotta | Safran | Citron



*Pomme de terre

Noisette | Aubergine | Tonburi



*Fraise

Vanille | Sable Breton | Menthe poivrée

Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Tomate Bernoise | Pommes de terre |
Fraise



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

*Yellowtail mackerel

Cucumber | Buttermilk | Green Apple



Carrot and peach cold soup

Champagne vinegar | pistachios | olive oil



Swiss 'Lucky Shrimps'

Tomato | Celery | Aubergine



*Swiss Farmer veal

Morels | Cauliflower | Peas



*Strawberry

Vanilla | Sable Breton | Peppermint

5-course menu per person 135.-

***3-course menu** per person 89.-

Char | Swiss Farmer veal | Strawberry

FROM THE GROUND

*Bernese tomato

Cucumber | Buttermilk | Green Apple



Carrot and peach cold soup

Champagne Vinegar | Pistachios | Olive Oil



Courgette flower

Ricotta | Saffron | Lemon



*Potato

Hazelnut | Aubergine | Tonburi



*Strawberry

Vanilla | Sable Breton | Peppermint

5-course menu per person 105.-

***3-course menu** per person 64.-

Lettuce | Potato | Strawberry



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.

Dorade entière grillée pour 1 personne

par personne 42

Légumes de saison | Chimichurri | Accompagnement 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

Whole grilled sea bream for 1 person per person 42

Hazelnut Dukkah | Pecorino | 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 de mâche	13
	Vinaigrette balsamique Œuf Croûtons au lardons grillés	17
	Risotto à l'épeautre	17
	Jaune d'œuf Belper Knolle Poireau	
	Variation de betteraves rouges	18
	Vinaigrette aux herbes Stracciatella Orange	
	Os à moelle grillé « Handselected Swiss Beef » env. 20 min	20
	Pain au levain Ail Poivre au porto	
	Bisque d'homard	24
	Focaccia huile de Cayenne Cerfeuil	
	Ceviche de hamachi	25
	Fruit de la passion Pomme verte Jeunes pousses de coriandre	
	Carpaccio de bœuf	26
	Vinaigrette à la moutarde Grana Padano Figue	
	Symphonie du Casino pour 2 personnes	par personne 29
	Assortiment d'entrées	

CASINO TARTARE

	Tartare de potiron 70g 140g	18 23
	Argousier Gingembre Jaune d'œuf	
	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	27
	Croquettes de rösti Crème Fraîche Caviar de truite	
	végétarien	
	végétalien possible	



STARTERS

 Lamb's lettuce salad	13
Balsamic dressing Egg Croutons with fried bacon	17
 Spelt risotto	17
Egg yolk Belper Knolle cheese Leek Casino tomato salad	
 Beetroot variation	18
Herb vinaigrette Stracciatella Orange	
Grilled marrowbone from 'Handselected Swiss Beef' approx. 20 min	20
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
Lobster bisque	24
Focaccia Cayenne oil Chervil	
Hamachi ceviche	25
Passion fruit Green apple Young coriander sprouts	
Beef carpaccio	26
Mustard vinaigrette Grana Padano Fig	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR

 Pumpkin tartare 70g 140g	18 23
Sea buckthorn Ginger Egg yolk	
«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	27
Rösti croquette Crème fraîche Trout caviar	



 vegetarian

 vegan possible

PLATS PRINCIPAUX

 Risotto au parmesan	19 28
Sauge Herbes du jardin Vinaigre balsamique	
 Ravioli maison à la pistache	34
Menthe Pecorino Girolles	
 Ricotta Malfatti	29
Straciatella Sauce tomate piquante Basilic	
Poitrine de poulet de l'Alpstein	39
Brocoli sauvage Mousse de vin blanc Risotto au parmesan	
Casino Coq'au Vin	39
Carotte Lard de porc Duroc Pommes de terre aux herbes	
Filet de sandre poêlé	42
Tomates bernoises Feuilles d'épinards Pommes de terre aux herbes	
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
Légumes de saison 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	19 28
Sage Garden herbs Balsamic vinegar	
 Homemade pistachio ravioli	34
Mint Pecorino Chanterelles	
Ricotta Malfatti	29
 Straciatella Savoury tomato sauce Basil	
Alpstein Chicken breast	39
Wild broccoli White wine foam Parmesan risotto	
Casino Coq'au Vin	39
Carrot Duroc pork bacon Herb potatoes	
Roasted pike-perch fillet	42
Bernese tomatoes Spinach leaves Herb 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
Seasonal vegetables 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% Coing Financier aux amandes Crumble au beurre	12
Châtaignes Cassis Vanille Sablé breton	16
Figue Caramel Miel Lavande	19

Vitrine de pâtisseries selon l'offre du jour 12.00-22.30 heures

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
Casino café glacé Glace à la vanille Glace au mocca Espresso Chantilly	13
Coupe Nesselrode Glace à la vanille Vermicelles Meringue Crème	13
Glaces & Sorbets	
• Glace à la vanille	1 boule 4
• Glace au chocolat	2 boules 7
• Glace à la noisette	3 boules 10
• Glace au café	
• Sorbet citron-basilic	
• Sorbet à la passion	



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Oswaldo Chocolate mousse 71%	12
Quince Almond financier Butter crumble	
Chestnuts	16
Blackcurrant Vanilla Sablé Breton	
Fig	19
Caramel Honey Lavender	

Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00–22.30 h

COUPES & GLACES

Coupe Denmark	13
Vanilla ice cream Chocolate sauce Crumble	
Coupe Colonel	13
Lime and basil sorbet Vodka Crackers	
Coupe Noisette	13
Vanilla ice cream Hazelnut ice cream Caramel sauce	
Casino Ice Coffee	13
Vanilla ice cream Mocha ice cream Espresso Whipped cream	
Coupe Nesselrode	13
Vanilla ice cream Vermicelles Meringue Cream	

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		3 scoops	10
• Mocca ice cream			



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT