



SPEISEKARTE

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 oder ganzen Fischen. Am Stück grilliert bei 450°C entfalten sie durch den Jospser Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

Ganze grillierte Golden Shrimps , für 1 Person, ca. 400g Knoblauchbutter Saisongemüse Hefebrotchen	55
Wolfsbarsch in der Salzkruste Saisongemüse Chimichurri Beilagen nach Wahl	pro Person 59
Gebratener Rehrücken ca. 400g Rotkohl Marroni Beilagen nach Wahl	pro Person 64
Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g Saisongemüse Kalbsjus Beilagen nach Wahl	pro Person 69
Rindsfilet Wellington ca. 700g Totalgewicht Saisongemüse Kalbsjus Beilagen nach Wahl	pro Person 71
Beilagen zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive: Parmesan-Risotto Haselnusspätzli Pommes Frites Saisongemüse	jede weitere Beilage 9



VORSPEISEN

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

CASINO TATAR

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

 vegetarisch

 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto Waldpilze geröstete Mandeln Balsamico	26 34
 Ricotta Malfatti Steinpilze Marroni Miso Butter	38
Short Rib Agnolotti Bundkarotte Eschalotten Kalbjus	39
Alpstein Pouletbrust Gebackener Kürbis Zopfknödel Quittenschaum	39
Casino Coq'au Vin Bundkarotte Speck vom Duroc Schwein Kartoffelgratin	39
Gebratenes Steinbuttfilet Venere Reis Artischocken Beurre Blanc	42
Gebratenes Hirschentrecôte Wildbeilagen Haselnussspätzli Wildjus	42
Geschmorte Lammhaxe Sellerie Rotkraut Kartoffelgratin	44
Geschmorte Rindsschulter Randen-Brombeerpüree Kräuterkruste Zopfknödel	45
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignons	47
Schweizer Rindsentrecôte ca. 200g Saisongemüse Kalbsjus Beilage nach Wahl	54
Beilagen Parmesan-Risotto Haselnussspätzli Pommes Frites Saisongemüse	jede weitere Beilage 9

 vegetarisch
 vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71% Quitte Mandelfinancier Butter-Crumble	12
Marroni Cassis Vanille Sablé Breton	16
Feige Karamell Honig Lavendel	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 Nesselrode Vanilleglace Vermicelles Meringue Rahm	13

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.