



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

*Rehtatar

Brombeere | Eigelb | Senfkaviar



Golden Shrimps

Bouillabaisse Schaum | Rotbarsch | Fenchel



Steinpilz Raviolo

Heidelbeere | Quitte | Piemonteser Haselnuss



*Duo von der Ente

Orange | Szechuan Pfeffer | Karotte



*Feige

Karamell | Honig | Lavendel

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Rehtatar | Duo von der Ente | Feige

VEGETARISCH

*Randentatar

Brombeere | Eigelb | Senfkaviar



Röstzwiebeleessenz

Blätterteig | Parmesan | Piment d'Espelette



Steinpilz Raviolo

Heidelbeere | Quitte | Piemonteser Haselnuss



*Kartoffel

Sellerie | Kürbispesto | Blütenpollen



*Feige

Karamell | Honig | Lavendel

5-Gänge-Menü pro Person 105.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Randentatar | Kartoffel | Feige



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 Josper Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

Ganze grillierte Golden Shrimps, für 1 Person, ca. 400g 55
Knoblauchbutter | Saisongemüse | Hefebrotchen

Wolfsbarsch in der Salzkruste pro Person 59
Saisongemüse | Chimichurri | Beilagen nach Wahl

Gebratener Rehrücken ca. 400g pro Person 64
Rotkohl | Marroni | Beilagen nach Wahl

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g pro Person 69
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

Rindsfilet Wellington ca. 700g Totalgewicht pro Person 71
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

Beilagen jede weitere Beilage 9
zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:
Parmesan-Risotto | Haselnusspätzli | Pommes Frites | Saisongemüse



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
	Lachsforellentatar	27
	Röstikrokette Crème Fraîche Forellenkaviar	

 vegetarisch

 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto	
Waldpilze geröstete Mandeln Balsamico	26 34
 Ricotta Malfatti	38
Steinpilze Marroni Miso Butter	
Short Rib Agnolotti	39
Bundkarotte Eschalotten Kalbjus	
Alpstein Pouletbrust	39
Gebackener Kürbis Zopfknödel Quittenschaum	
Casino Coq'au Vin	39
Bundkarotte Speck vom Duroc Schwein Kartoffelgratin	
Gebratenes Steinbuttfilet	42
Venere Reis Artischocken Beurre Blanc	
Gebratenes Hirschentrecôte	42
Wildbeilagen Haselnussspätzli Wildjus	
Geschmorte Lammhaxe	44
Sellerie Rotkraut Kartoffelgratin	
Geschmorte Rindsschulter	45
Randen-Brombeerpüree Kräuterkruste Zopfknödel	
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 Haselnussspätzli Pommes Frites Saisongemüse	



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71% 12
Quitte | Mandelfinancier | Butter-Crumble

Marroni 16
Cassis | Vanille | Sablé Breton

Feige 19
Karamell | Honig | Lavendel

Pâtisserievitrine nach Tagesangebot 12.00-22.30 Uhr

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark 13
Vanilleglace | Schokoladensauce | Streusel

Coupe Colonel 13
Limetten-Basilikumsorbet | Vodka | Cracker

Coupe Noisette 13
Vanilleglace | Haselnussglace | Caramelsauce

Casino Eiskaffee 13
Vanilleglace | Moccaglace | Espresso | Schlagrahm

Coupe Nesselrode 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.