



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

*Tartare de chevreuil

Mûre | Jaune d'œuf | Caviar de moutarde



Crevettes dorées

Mousse de Bouillabaisse | Sébaste | Fenouil



Ravioli aux cèpes

Myrtille | Coing | Noisette du Piémont



*Duo de canard

Orange | Poivre du Sichuan | Carotte



*Figue

Caramel | Miel | Lavande

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Tartare | Canard | Figue

DE LA TERRE

*Tartare de betteraves rouges

Mûre | Jaune d'œuf | Caviar de moutarde



Essence d'oignons grillés

Pâte feuilletée | Parmesan | Piment d'Espelette



Ravioli aux cèpes

Myrtille | Coing | Noisette du Piémont



*Pomme de terre

Céleri | Pesto de potiron | Pollen de fleurs



*Figue

Caramel | Miel | Lavande

Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Betteraves | Pomme de terre | Figue



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

*Venison tartare

Blackberry | Egg yolk | Mustard caviar



Golden shrimp

Bouillabaisse foam | Redfish | Fennel



Porcini mushroom ravioli

Blueberry | Quince | Piedmont hazelnut



*Duck duo

Orange | Szechuan pepper | Carrot



*Fig

Caramel | Honey | Lavender

5-course menu per person 135.-

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

Venison | Duck | Fig

FROM THE GROUND

*Beetroot tartare

Blackberry | Egg yolk | Mustard caviar



Roasted onion essence

Puff pastry | Parmesan | Piment d'Espelette



Porcini mushroom ravioli

Blueberry | Quince | Piedmont hazelnut



*Potato

Celery | Pumpkin pesto | Flower pollen



*Fig

Caramel | Honey | Lavender

5-course menu per person 105.-

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

Beetroot | Potato | Fig



GROSSES PIÈCES

POUR 2 PERSONNES | 18H À 21H | 30-45 MINUTES DE PRÉPARATION

Nos « Grosses Pièces » sont des chefs-d'œuvre sensuels composés de morceaux de viande ou de poissons entiers. Grillés en un seul morceau à 450 °C, ils développent des arômes fumés uniques et une texture parfaite grâce au grill à charbon Josper.

Crevettes dorées grillées entières pour 1 personne, env. 400g 55
Beurre à l'ail | Légumes de saison | Petit pain à la levure

Loup de mer en croûte de sel par personne 59
Légumes de saison | Chimichurri | Accompagnements au choix

Selle de chevreuil rôtie environ 400g par personne 64
Chou rouge | Marrons | Accompagnements au choix

Filet de bœuf Chateaubriand env. 400g par personne 69
Légumes de saison | Jus de veau | Accompagnements au choix

Filet de bœuf Wellington poids total d'environ 700g par personne 71
Légumes de saison | Jus de veau | Accompagnements au choix

Accompagnements chaque accompagnement supplémentaire 9
deux accompagnements au choix sont inclus:
Risotto au parmesan | Spätzli aux noisettes | 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 made from cuts of meat or whole fish. Grilled whole at 450°C, they develop unique smoky flavours and perfect textures thanks to the Jospier charcoal grill.

Whole grilled golden prawns for 1 person, approx. 400g 55

Garlic butter | Seasonal vegetables | Yeast rolls

Sea bass in a salt crust per person 59

Seasonal vegetables | Chimichurri | Side dishes of your choice

Roasted saddle of venison approx. 400g per person 64

Red cabbage | Chestnuts | Side dishes of your choice

Beef fillet Chateaubriand approx. 400g per person 69

Seasonal vegetables | Veal jus | Side dishes of your choice

Beef fillet Wellington approx. 700g total weight per person 71

Seasonal vegetables | Veal jus | Side dishes of your choice

Side dishes each additional side dish 9

Two side dishes of your choice are included:

Parmesan risotto | Hazelnut spaetzle | 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	26 34
Champignons des bois Amandes grillées Vinaigre balsamique	
 Ricotta Malfatti	38
Cèpes Châtaignes Beurre miso	
Agnolotti aux côtes courtes	39
Carottes en botte Échalotes Jus de veau	
Blanc de poulet Alpstein	39
Courge au four Mousse de coing Knödel à la tresse	
Casino Coq'au Vin	39
Carottes en botte Lard de porc Duroc Gratin de pommes de terre	
Filet de turbot rôti	42
Riz Venere Artichauts Beurre blanc	
Entrecôte de cerf rôtie	42
Accompagnements de gibier Spätzli aux noisettes Jus de gibier	
Jarret d'agneau braisé	44
Céleri Chou rouge Gratin de pommes de terre	
Épaule de bœuf braisée	45
Purée de betteraves et mûres Croûte aux herbes Knödel à la tresse	
Émincé de veau à la sauce aux champignons	47
Tagliolini Crème acidulée Champignons de Paris	
Entrecôte de bœuf suisse env. 200g	54
Légumes de saison Jus de veau Accompagnement au choix	
Accompagnements	chaque accompagnement supplémentaire 9
Risotto au parmesan Spätzli aux noisettes Frites Légumes de saison	

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Parmesan risotto	26 34
Wild mushrooms Roasted almonds Balsamic vinegar	
 Ricotta malfatti	38
Porcini mushrooms Chestnuts Miso butter	
Short rib agnolotti	39
Carrots Shallots Veal jus	
Alpstein chicken breast	39
Baked pumpkin Quince foam Braided dumplings	
Casino Coq'au Vin	39
Carrots Duroc pork bacon Potato gratin	
Roasted turbot fillet	42
Venere rice Artichokes Beurre blanc	
Roasted deer entrecôte	42
Game garnishes Hazelnut spaetzle Game jus	
Braised lamb shank	44
Celery Red cabbage Potato gratin	
Braised beef shoulder	45
Beetroot and blackberry purée Herb crust Braided dumplings	
Veal strips with mushroom cream sauce	47
Tagliolini sour half cream pearl mushrooms	
Swiss beef entrecôte approx. 200g	54
Seasonal vegetables veal jus side dish of your choice	

Side dishes

Parmesan risotto | Hazelnut spaetzle | French fries | Seasonal vegetables

Each additional side dish 9



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

Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00–22.30 h

COUPES & GLACES

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

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