

# 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

### **\*Blumenkohl Mousse**

Grapefruit | weisse Schokolade | Jalapeno



### **Steinpilz Consommé**

Portwein | Lardo di Colonnata | Zitronenthymian



### **Jakobsmuschel**

Kohlrabi | Brioche | Dashi Beurre blanc



### **\*Schweizer Dry Aged Rindshohrücken**

Pastinake | Ochsenchwanz | Balsamico



### **\*Apfel**

Karamellmousse | Baumnusskuchen | Rosmarin

## VEGETARISCH

### **\*Blumenkohl Mousse**

Grapefruit | weisse Schokolade | Jalapeno



### **Röstkartoffelessenz**

Portwein | Topinambur | Zitronenthymian



### **Chicorino Rosso**

Rande | Birne | Orange



### **\*Butternuss-Kürbis-Millefeuille**

Vanille | Schwarzwurzel | Zopfknödel



### **\*Apfel**

Karamellmousse | Baumnusskuchen | Rosmarin

**5-Gänge-Menü** pro Person 135.-

**\*3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Blumenkohl | Rindshohrücken | Apfel



**5-Gänge-Menü** pro Person 105.-

**\*3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Blumenkohl | Butternuss-Kürbis | Apfel

# 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 | Haselnussspätzli | 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> ca. 20min	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>Lachsforellentatar</b>	27
	Röstikrokette   Crème Fraîche   Forellenkaviar	



vegetarisch





vegan möglich



# HAUPTGERICHTE

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

 vegetarisch  
 vegan möglich



# 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.