

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, herzhafte «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 Schmelzriegel 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 Rindshohlrücken

Pastinake | Ochsenschwanz | Balsamico

♦♦♦

*Apfel

Karamellmousse | Baumnusskuchen | Rosmarin

♦♦♦

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Blumenkohl | Rindshohlrücken | Apfel



VEGETARISCH

*Blumenkohl Mousse

Grapefruit | weisse Schokolade | Jalapeno

♦♦♦

Röstkartoffelessen

Portwein | Topinambur | Zitronenthymian

♦♦♦

Chicorino Rosso

Rande | Birne | Orange

♦♦♦

*Butternuss-Kürbis-Millefeuille

Vanille | Schwarzwurzel | Zopfknödel

♦♦♦

*Apfel

Karamellmousse | Baumnusskuchen | Rosmarin

♦♦♦

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 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 Haselnussspätzli 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
Lachsforellentatar	27
Röstkrokette 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%	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.