

# HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne.

Als **moderne 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 Jospier Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

**Ganzes Mistkratzerli** für 1 Person, ca. 400g 47  
Saisongemüse | Kalbsjus | Pommes Allumettes

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



**36h geschmorte Kalbshaxe** ca. 400g pro Person 63  
Wilder Brokkoli | Cremolata | \*Beilagen nach Wahl

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


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





# VORSPEISEN

 <b>Nüsslersalat</b>	13
Balsamico Dressing   Ei   Croûtons mit gebratenem Speck	17
 <b>Gerösteter Hokkaido Kürbis</b>	19
Burrata   knusprige Eschalotten   Kürbiskern-Salsa	
<b>Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“</b> ca. 20min	20
Sauerteigbrot   Knoblauch   Portwein-Pfeffer	
<b>Hummerbisque</b>	25
Focaccia   Cayenneöl   Kerbel	
<b>Saiblings Ceviche</b>	24
Grapefruit   Buchweizen   Bronzefenchel	
<b>Rindscarpaccio</b>	28
Petersilienmayonnaise   Pinienkerne   Grana Padano	
<b>Casino Symphonie</b> für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

# CASINO TATAR

 <b>Randentatar</b> 70g   140g	18   23
Apfel   Baumnuss   Focaccia	
<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>	
Chicorino Rosso   Apfel   karamellisierte Baumnüsse	23   32
 <b>Ricotta Malfatti</b>	38
Topinambur   Quittenchutney   Zitronenthymian	
 <b>Trüffel Tagliolini</b>	32   39
Wintertrüffel   Grana Padano   Sprossen	
<b>Alpstein Pouletbrust</b>	39
Petersilienwurzel   glasierter Maitakepilz   Balsamicojus	
<b>Mezzi Paccheri-Pasta mit Ochsenschwanzragout</b>	41
Parmesan Espuma   Schnittlauch   Portwein-Pfeffer	
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b>	42
grillierte Kalettes   Beluga Linsen   Dashi-Beurre blanc	
<b>Geschmorte Rindsschulter</b>	45
geschmorter Lauch   Kräuterkruste   Zopfknödel	
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce</b>	47
Tagliolini   Saurer Halbrahm   Perlchampignons	
<b>Gebratenes Lammrack</b>	48
Bundkarotten   Nussbutterkartoffelstock   5-Spices Jus	
<b>Gebratenes Rindsfiletmedaillon</b> <small>ca. 160g</small>	63
3-Pfeffersauce   Wilder Brokkoli   Beilage nach Wahl	
<b>Grillierter Hummerschwanz „Rockefeller“</b>	51
Hollandaise   Rahmsauerkraut   Hefebrötchen	
<b>Beilagen</b>	jede weitere Beilage 9
Parmesan-Risotto   Nussbutterkartoffelstock   Pommes Frites   Saisongemüse	

 vegetarisch  
 vegan möglich



# DESSERT

---

<b>Schokolademousse Oswaldo 71%</b>	12
Bergamotte   Erdnussfinancier   Schoko-Crumble	
<b>Blutorange</b>	16
Vanille Panna Cotta   Zimtblütenganache   Hibiskus	
<b>Apfel</b>	19
Karamellmousse   Baumnusskuchen   Rosmarin	
<b>Pâtisserievitrine nach Tagesangebot</b> 12.00-22.30 Uhr	

# COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Dänemark</b>	13
Vanilleglace   Schokoladensauce   Streusel	
<b>Coupe Colonel</b>	13
Limetten-Basilikumsorbet   Vodka   Cracker	
<b>Coupe Noisette</b>	13
Vanilleglace   Haselnussglace   Caramelsauce	
<b>Casino Eiskaffee</b>	13
Vanilleglace   Moccaglace   Espresso   Schlagrahm	

## 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.