

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, 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.

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

47

Wolfsbarsch in der Salzkruste
Saisongemüse | Chimichurri | *Beilagen nach Wahl

pro Person 59

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

pro Person 63

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g
Saisongemüse | Kalbsjus | *Beilagen nach Wahl

pro Person 69

Beilagen
*zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:
Parmesan-Risotto | Nussbutterkartoffelstock | Pommes Frites | Saisongemüse

jede weitere Beilage 9



VORSPEISEN

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

CASINO TATAR

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



 vegetarisch

 vegan möglich

DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71%	12
Bergamotte Erdnussfinancier Schoko-Crumble	
Blutorange	16
Vanille Panna Cotta Zimtblütenganache Hibiskus	
Apfel	19
Karamellmousse Baumnusskuchen Rosmarin	

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	

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.